



FACULTAD DE COMUNICACIÓN Y ARTES AUDIOVISUALES

ELABORACIÓN DE UN CORTOMETRAJE DOCUMENTAL SOBRE LA
PROFESIONALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA CIUDAD
DE QUITO.

AUTOR

ÁNGELA MARÍA PICO PÉREZ

AÑO

2020



FACULTAD DE COMUNICACIÓN Y ARTES AUDIOVISUALES

ELABORACIÓN DE UN CORTOMETRAJE DOCUMENTAL SOBRE LA
PROFESIONALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA CIUDAD DE QUITO.

Trabajo de Titulación en conformidad a los requisitos establecidos
Para optar por el título de Licenciada en Producción Audiovisual y Multimedia,
Mención Producción Audiovisual

Profesor Guía
Galo Andrés Semblantes Valdez

Autor
Ángela María Pico Pérez

Año
2020

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo titulado, Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito, a través de reuniones periódicas con la estudiante Ángela María Pico Pérez, en el semestre 2020-10, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".



Galo Andrés Semblantes Valdez
Master of Fine Arts Filmmaking

CI: 1713503512

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo titulado, Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito, de la estudiante Ángela María Pico Pérez, en el semestre 2020-10, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".



Juan Diego Andrango Bolaños
Máster en Artes Visuales y Educación
CI: 1720876133

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

"Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes".

Ángela Ma. Pico

Ángela María Pico Pérez

CI: 1804939211

AGRADECIMIENTOS

A mi familia por su confianza y apoyo incondicional en esta etapa de aprendizaje constante.

Al equipo de Nuema por abrirme sus puertas y dejarme contar su historia.

A los docentes que encaminaron este proyecto.

DEDICATORIA

A mi familia por su sacrificio y ejemplo de constancia. En especial a mi hermana melliza Pamela por confiar en este proyecto y permitirme conocer más de cerca su vida como chef dentro de Nuema.

RESUMEN

Este trabajo de titulación, tiene como objetivo desarrollar un producto audiovisual que informe sobre el proceso de profesionalización de los *chefs* en la ciudad de Quito. Este producto parte de una investigación global de la gastronomía como profesión, hasta centrarse en el chef como un individuo particular con sus propias habilidades y características, que responden a las condiciones del entorno gastronómico en el que se desarrolla.

Este trabajo busca ser una recopilación de datos referentes a los *chefs* y su proceso para convertir la gastronomía en una profesión, que ha evolucionado a lo largo de la historia y está en constante evolución. Siendo esta progresión una forma de encontrar una identidad que permita que los *chefs* sean reconocidos a través de sus propuestas gastronómicas.

Este breve documental cuenta la historia de un grupo de que trabajan para cumplir un sueño, lo que permitirá que la gastronomía ecuatoriana se posicione internacionalmente, lo que muestra la adaptación de ciertos patrones establecidos desde el nacimiento de la gastronomía profesional y la aparición del chef. Asimismo, se pretende retratar la dinámica de las cocinas y la situación de los *chefs* en el Ecuador, a través del testimonio de un grupo de profesionales, que abren las puertas de su restaurante para conocer el panorama gastronómico de su país, en función de un objetivo personal que está presente en todo el documental.

Lo que se busca con este proyecto es que el público tenga material audiovisual típico del contexto ecuatoriano, y que se informe con nuevos contenidos que cuenten historias de *chefs* y su proceso para alcanzar el reconocimiento a nivel gastronómico y profesional.

ABSTRACT

This degree work aims to develop an audiovisual product that informs about the professionalization process of chefs in the city of Quito. This product starts from a global research of gastronomy as a profession, to focus on the chef as a particular individual with his own abilities and characteristics, which respond to the conditions of the gastronomic environment in which he develops.

This work seeks to be a compilation of data referring to chefs and their process to turn gastronomy into a profession, which has evolved throughout history and is constantly evolving. Being this progression, a way to find an identity that allows chefs to be recognized through their gastronomic proposals.

This short documentary tells the story of a group of chefs working to fulfill a dream, which will allow Ecuadorian cuisine to be positioned internationally, which shows the adaptation of certain established patterns since the birth of professional gastronomy and the appearance of the chef. Likewise, it is intended to portray the dynamics of the kitchens and the situation of the chefs in Ecuador, through the testimony of a group of professionals, who open the doors of their restaurant to know the gastronomic panorama of their country, based on a personal objective that is present throughout the documentary.

What is sought with this project is that the public has audiovisual material of the Ecuadorian context, and that they get informed with new content that tells stories of chefs and their process to reach recognition at the gastronomic and professional level.

ÍNDICE

CAPÍTULO I	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1. Introducción.....	1
1.2. Antecedentes.....	2
1.3. Justificación.....	8
CAPÍTULO II	10
ESTADO DE LA CUESTIÓN	10
2.1. La gastronomía a nivel profesional	10
2.1.1. Origen e historia de la cocina profesional	10
2.1.2. Estándar europeo en la cocina.....	24
2.1.3. Formación académica.....	26
2.1.4. Experiencia en contraste con la academia.....	28
2.1.5. Referentes gastronómicos	29
2.1.6. Reconocimientos en el medio gastronómico.....	35
2.1.7. La gastronomía en el Ecuador	39
2.2. Implicaciones de la profesión de <i>chef</i>	42
2.2.1. Aptitudes inherentes al <i>chef</i>	42
2.2.2. Dinámicas de trabajo en la cocina.....	45
2.2.3. Responsabilidades con el patrimonio gastronómico	49
2.2.4. Dinámicas sociales y reconocimiento profesional	50
2.2.5. Rentabilidad económica	52
2.3. La gastronomía en los medios audiovisuales	53
2.3.1. <i>Boom</i> mediático de la cocina	54
2.3.2. Productos audiovisuales de gastronomía en Ecuador	57
2.3.3. Cocina y programas de TV.....	58
2.3.4. Rol del <i>chef</i> en el cine	60
2.3.5. Series biográficas de <i>chefs</i>	63
CAPÍTULO III	65
DISEÑO DEL ESTUDIO	65
3.1. Planteamiento del problema	65
3.2. Preguntas	67

3.2.1.	Pregunta general	67
3.2.2.	Preguntas específicas	67
3.3.	Objetivos	67
3.3.1.	Objetivo general.....	67
3.3.2.	Objetivos específicos.....	68
3.4.	Metodología.....	68
3.4.1.	Contexto y población	68
3.4.2.	Tipo de estudio	69
3.4.3.	Herramientas a utilizar.....	69
3.4.4.	Tipo de análisis.....	70
CAPÍTULO IV		73
DESARROLLO DEL PROYECTO		73
4.1	Título	73
4.2	Formato.....	73
4.3	Logline.....	77
4.4	Tratamiento	78
4.5	Punto de vista del director	81
4.6	Propuesta estética.....	83
4.7	Propuesta de fotografía	85
4.8	Propuesta de sonido	86
4.9	Sinopsis.....	87
4.10	Estructura Narrativa.....	88
4.11	Guión de preguntas o cuestionario de entrevistas	89
4.12	Cronograma de actividades.....	91
4.13	Scouting	92
4.14	Formato de cesión de derechos	96
4.15	Script para edición	100
4.16	Post producción.....	119
4.16.1	Edición y montaje del material.....	119
4.17	Grupo Focal.....	124
4.17.1	Modelo de encuesta	124
4.17.2	Resultados de la encuesta	126

CAPÍTULO V	131
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	131
5.1 Conclusiones.....	131
5.2 Recomendaciones.....	132
REFERENCIAS.....	133
ANEXOS	141

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	47
Tabla 2	69
Tabla 3	100
Tabla 4	105
Tabla 5	113
Tabla 6	115

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cronograma de actividades.	91
Figura 2. Captura de pantalla de edición en Premiere Pro.....	120
Figura 3. Captura de pantalla de edición en Adobe Audition.	120
Figura 4. Captura de pantalla de edición de texto en Premiere Pro.....	121
Figura 5. Captura de pantalla de edición en After Effects.	122
Figura 6. Captura de pantalla de edición de color en Premiere Pro.....	122
Figura 7. Captura de pantalla de edición en DaVinci Resolve.....	123
Figura 8. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 1.....	126
Figura 9. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 2.....	127
Figura 10. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 3.....	128
Figura 11. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 4.....	129
Figura 12. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 5.....	130

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. Introducción

El presente trabajo de titulación está direccionado a la realización de un cortometraje documental que evidencie el proceso de formación profesional de los *chefs* en la ciudad de Quito; mostrando las implicaciones que esta carrera exige a sus profesionales. Existen pocas investigaciones acerca de este tema, aunque hay una academia instaurada aún no se ha logrado un reconocimiento profesional que vaya más allá de la cocina como parte del rescate patrimonial gastronómico del Ecuador.

A pesar de existir un gran número de profesionales de la gastronomía, poco se conoce acerca del exigente proceso para convertirse en un *chef*, por consiguiente, a través de un producto audiovisual se pretende informar y sensibilizar a la sociedad sobre la complejidad de la formación profesional de los *chefs* en la ciudad de Quito. De igual manera, se busca aportar a la producción audiovisual ecuatoriana con el uso de nuevos formatos y herramientas, como el cortometraje documental, para explorar nuevas formas de entender la gastronomía del Ecuador desde un enfoque práctico-profesional.

El proyecto se compone de los siguientes capítulos:

El primer capítulo consta de la introducción, los antecedentes y la justificación; respondiendo al qué y porqué de la selección del tema a investigar. El segundo capítulo abarca el estado de la cuestión, dividido en tres áreas principales: la gastronomía a nivel profesional, las implicaciones que conlleva el ser *chef* y la representación de esta área en los medios audiovisuales. La primera área aborda el origen e historia de esta profesión, la formación académica, la experiencia como parte del ser profesional, los referentes y reconocimientos en

este medio. El segundo hace referencia a las implicaciones de la profesión del *chef* que incluyen las aptitudes necesarias, las dinámicas de trabajo dentro de la cocina, las responsabilidades con el patrimonio gastronómico, el reconocimiento profesional en la sociedad y la rentabilidad económica de la misma. El tercero explora la representación de esta profesión en los medios audiovisuales partiendo del *boom* mediático que la rodea y los diversos formatos que se han usado para exhibir a la cocina a nivel profesional. El tercer capítulo, llamado diseño del estudio, plantea el problema, las preguntas, los objetivos y la metodología que será aplicada. El cuarto capítulo trata el desarrollo del proyecto. Y para finalizar, el capítulo cinco expone las conclusiones y recomendaciones conseguidas a lo largo de este trabajo.

1.2. Antecedentes

En el mundo de la gastronomía, el término *chef* se asigna a quien posee el cargo más alto en la cocina (Hendley, 2016), siendo esta una profesión. Sin embargo, es difícil deducir la complejidad del término, ya que se corre el riesgo de omitir cualidades intrínsecas a este trabajo. La validación dentro del medio provenía previamente de la experiencia y con los cambios actuales la academia respalda su formación profesional (Ordóñez y Robalino, 2018).

De acuerdo con una investigación conducida en Estados Unidos a diversos profesionales de la cocina respecto a cómo nombran su profesión, muchos de ellos prefieren evitar el término cocinero y llamarse a sí mismos *chefs*, poniendo en duda el verdadero significado de la palabra, aunque no niegan el mérito y el reconocimiento que este título representa en el mundo de la cocina (Hendley, 2016).

El profesional que usa sus habilidades dentro de la cocina para ejercer una profesión u oficio es un cocinero (Ordóñez y Robalino, 2018), sin embargo, ser *chef* es mucho más. Ser *chef* significa ser el jefe dentro la cocina, dada su formación profesional y su vasta experiencia (Hendley, 2016). No obstante, el ser *chef* implica cocinar y disfrutar la comida con conciencia alimentaria (Granados, 2012).

Ser *chef* presenta retos dentro y fuera de las cocinas y para escalar en su profesión los gastronómicos la convierten en su estilo de vida. En consecuencia, corren el riesgo de comprometer sus relaciones sociales y familiares, pese a los obstáculos, estas personas eligen realizar lo mismo todos los días. El compromiso con su trabajo es alto y exigente, por lo que no es apto para cualquier individuo (Burrow, Smith y Yakinthou, 2015).

En las cocinas de alto nivel se ha encontrado que los *chefs* y cocineros, al encabezar y formar parte de una cadena de producción, están sujetos a largas horas de trabajo, deficiente salario, grandes responsabilidades y restricciones en cuanto a libertad de creación, ya sea por factores económicos o administrativos (Swift, Malek y Swift, 2018).

Los conocimientos del *chef* abarcan varios ámbitos. Desde identificar los aportes nutricionales de los alimentos, conocer y ejecutar técnicas y procedimientos, atención al cliente, contabilidad, administración, entre otras, que se aplican al manejo de un restaurante y van más allá de la elaboración de exquisitos platos (Ordóñez y Robalino, 2018).

Dentro de las esferas laborales, el rol del *chef* se valora en dos ámbitos: su capacidad de dirigir a las personas y su destreza para asignar y lograr el

cumplimiento de tareas (Swift *et al.*, 2018), mientras mantiene el ritmo de la cadena de producción que depende de la eficiencia y rigurosidad del equipo de trabajo bajo su supervisión (Burrow *et al.*, 2015).

Desde un punto de vista de productividad laboral, su salario y el éxito de los restaurantes se ve influenciado por su nivel de cultura culinaria en relación con las exigencias del medio (Lazzolino y Laise, 2018). Una vez el *chef* gana reconocimiento, mantiene ese estatus alto a través de sus aportes al desarrollo de la cocina combinado con un proceso de investigación que le permita estar a la vanguardia y proponer nuevas formas de cocinar (Cristancho, 2013).

La profesionalización de la cocina en países de Latinoamérica nace de la necesidad de respaldar la experiencia con la formación académica y a la vez ampliar y tecnificar sus conocimientos. Por otra parte, este proceso evidencia preconcepciones por superar, en especial la asociación de los cocineros con la servidumbre, debido a lo cual, ciertos sectores sociales no asimilan que la gastronomía deje de ser una labor común y se convierta en una opción de estudios y así se pretende perpetuar el estigma de inferior estatus social y poco reconocimiento alrededor del mundo de la gastronomía (Cristancho, 2013).

Desde otro criterio, es la sociedad quien define cuándo se hace algo por gusto o recreación y si esta actividad puede ser vista como una carrera (Hendley, 2017). Investigaciones realizadas en el Ecuador ratifican que el nivel de satisfacción de los consumidores y el éxito de empresas relacionadas con la gastronomía se ven directamente influenciados por la formación profesional de sus miembros, y son estos datos los que sustentan que la cocina sea una carrera que oferten las instituciones de educación superior, además de escuelas técnicas (Ordóñez y Robalino, 2018).

Un estudio realizado en Estados Unidos para determinar la diferencia entre *chefs* que ejercen y aquellos dedicados a la educación, y evaluar cómo priorizan el factor humano en comparación con el laboral, reveló que se ha incrementado el nivel de instrucción académica en el medio por la acreditación y validación profesional que un título universitario representa (Swift *et al.*, 2018).

Las instituciones académicas pretenden alcanzar estándares internacionales orientando la enseñanza a la homogeneización de saberes técnicos y prácticos, que incluyen: técnicas, procesos, protocolos, entre otros (Cristancho, 2013).

Se ha tenido que pasar por varias etapas de regularización para que la enseñanza pase de ser impartida en escuelas de cocina hasta universidades e instituciones superiores. La búsqueda de experticia y entendimiento de los gastronomos latinoamericanos sienta sus bases en la cocina extranjera (Ordóñez y Robalino, 2018).

Las diferencias entre las escuelas de cocina y las universidades o instituciones superiores tienen límites claros. En cuanto a los temas impartidos, las escuelas ofrecen conocimientos mayormente técnicos, son por un corto tiempo y el costo es bajo, en comparación con ofertas universitarias cuyo pensum contrasta los contenidos prácticos y teóricos con la investigación, su duración va de cuatro a cinco años por lo que los valores se incrementan. Por otro lado, el lugar de estudios no es lo único esencial, ya que la experiencia y la constancia es crucial en el proceso para convertirse en *chef* (Gómez, 2017).

El hecho de estudiar gastronomía requiere una inversión alta por el costo de los implementos necesarios, entre equipos, ingredientes y material adicional; a lo que se suman las colegiaturas, cuyos costes han aumentado por la demanda

presente en la actualidad (Cristancho, 2013).

Para entender la situación de países de la región latinoamericana, como Colombia, país cercano al contexto ecuatoriano, y explicar su lenta evolución hacia una cocina más avanzada, se debe mencionar la falta de íconos culinarios propios, que complicaron el camino con destino a convertirse en *chefs*, estableciendo nuevas oportunidades para las futuras generaciones (Cristancho, 2013).

En la actualidad, con los avances en tecnología y entretenimiento, la gastronomía ha ganado adeptos, siendo esta revolución mediática una plataforma de visibilización y reconocimiento de los *chefs* a escala internacional (Cristancho, 2013). Este interés genera una oportunidad para investigar y documentar estas transformaciones a través de medios audiovisuales que desmitifican el rol de la gastronomía y los profesionales de la cocina en la sociedad ecuatoriana.

Al ser las bases de la pedagogía extranjeras se corre el riesgo de la apropiación de lo ajeno y es preciso la inclusión de saberes tradicionales que garanticen su conservación. Para países latinoamericanos una de las fuentes más usadas es la oralidad transmitida por las figuras maternas de la familia (Toledo, 2017). No obstante, el estudio de la función del *chef* se ha estancado en la preservación y difusión del patrimonio gastronómico, también es necesario ahondar en esos conocimientos e innovar con los elementos que tienen dentro de su medio, y son precisamente las instituciones las que deben promover la investigación para el avance en términos de gastronomía (Gómez, 2017).

La gastronomía a manera de moda ha crecido por la exposición mediática de estos últimos años, desde programas de televisión (Cristancho, 2013) e incluso en el mundo del cine con los primeros filmes en los que la cocina era un complemento hasta convertirla en el elemento central de las tramas, de esta forma se ha visibilizado la profesión del *chef* y cocinero como un ser entregado a su carrera en todos los sentidos (Hidalgo-Marí, Segarra-Saavedra y Rodríguez-Monteagudo, 2016).

El elegir a la gastronomía como un campo profesional requiere de motivaciones, las mismas que han variado en el tiempo. En sus inicios, dicha vocación se relacionaba con una experiencia de vínculos entre la cocina y la familia, por otro lado, los nuevos candidatos no sienten una cercanía personal (Cristancho, 2013), dado que en estos últimos años los aspirantes se ven guiados por la influencia de los medios de comunicación y la exposición de la cocina como un espectáculo (Ordóñez y Robalino, 2018).

Se ha demostrado que cuando una profesión es promocionada por los medios de comunicación masiva trae consigo intereses económicos ocultos. La búsqueda de nuevos mercados y consumidores requiere alterar la información hasta hacerla atractiva para el público, y es esto lo que ha influenciado a las nuevas generaciones a optar por la carrera de gastronomía sin poseer vocación verdadera por la misma. Por esta razón, muchos basan sus expectativas profesionales en la vida de *chefs* famosos sin tomar en cuenta las dificultades (Cristancho, 2013). Aunque este manejo de marketing y espectáculo también ha obligado a las escuelas y universidades a ofertar carreras afines como respuesta a los requerimientos de una sociedad que se deja manipular por las fuentes mediáticas (Ordóñez y Robalino, 2018).

1.3. Justificación

Los profesionales de la gastronomía han sido infravalorados por la sociedad ecuatoriana durante muchos años porque se ha dado mayor protagonismo a la cocina desde un enfoque de rescate patrimonial. Son varios los valores fundamentales que determinan el proceso de formación del *chef*, desde lo académico, laboral y personal, que no han sido abordados desde la perspectiva de los mismos profesionales.

Es evidente la necesidad de crear contenidos que permitan evidenciar la complejidad de esta profesión, por lo cual, la elaboración de un producto audiovisual busca ser una herramienta que represente esta área profesional; lo que a su vez permite reconocer y valorar el talento y los aportes de los *chefs* al desarrollo de la gastronomía en el Ecuador.

De esta forma, el cortometraje documental se convierte en una herramienta que visibiliza a un sector profesional que existe, pero del cual se conoce poco o se tiene un concepto errado, es decir, el beneficio directo es para los *chefs* profesionales, porque pueden dar a conocer su entorno y los retos que tienen que enfrentar en su vida profesional para convertirse en *chefs*. Muchos son los medios audiovisuales que se han usado para difundir la cocina ecuatoriana, pero son escasos los que se han centrado en la profesión del *chef*. El formato documental permite mostrar la misma de una manera entretenida, pero a la vez informativa, exponiendo un análisis amplio de los aspectos que involucra el ser *chef*. Por otro lado, contribuye a sensibilizar a la sociedad ajena al medio gastronómico y desmitificar una profesión desde la perspectiva de quienes la ejercen día a día.

La realización del proyecto está dividida en varias fases. La primera fase se realizará en 6 meses, es la etapa de preproducción, enfocada en la planificación de las estrategias visuales y estéticas del cortometraje documental, así como la búsqueda de fuentes o personas expertas en el tema. La segunda fase de producción, con una duración aproximada de 3 meses, se centrará en la obtención de material audiovisual. La tercera fase de Postproducción, con una duración de un mes, comprenderá la edición y tratamiento del material audiovisual, así como la estructura del contenido. Y la cuarta fase servirá para determinar el cumplimiento de los objetivos establecidos al inicio de la investigación.

CAPÍTULO II ESTADO DE LA CUESTIÓN

2.1. La gastronomía a nivel profesional

Los seres humanos han evolucionado a lo largo de la historia, a la par que la gastronomía, y juntos han logrado que este proceso de transformación desde la época de los griegos hasta la actualidad sea posible. La cocina siempre ha estado presente, al satisfacer una de las necesidades humanas básicas, sin embargo, no siempre se consideró a esta área como una profesión. Durante varias etapas de la historia, los cocineros han experimentado cambios y roles hasta convertirse en *chefs* y ser reconocidos como profesionales de la cocina. Conocer la historia y el origen de esta profesión es importante, sin embargo, es necesario mencionar los factores que han influido en este proceso de formación profesional.

2.1.1. Origen e historia de la cocina profesional

Edad de Oro

En la Edad de Oro, la cocina griega influyó en la distinción de ricos y pobres. Las personas de escasos recursos se alimentaban de pasteles de tiza obtenida del suelo, un poco de queso de cabra y unas cuantas olivas, mientras los más adinerados tenían una dieta variada de legumbres, granos, carnes de animales, entre otros; lo que evidencia una clara diferencia social a través de la comida. Grecia era el centro del mundo, una zona comercial que atraía a personas de todas partes, lo que obligó a sus residentes a buscar formas de mejorar la hospitalidad a los comerciantes y hombres de negocios, la gran afluencia de personas foráneas incrementó la demanda de alimentos, es así que cocinar dejó de ser una acción doméstica y se convirtió en una profesión. En esta época empezaron los primeros *chefs* que, aunque no eran llamados así, tenían una

importante función dentro de la sociedad. Pese a que los griegos innovaron en las prácticas de cocina, el esplendor de esta área tuvo mayor apogeo y desarrollo en la época romana, que inició cuando los espartanos invadieron Atenas y obtuvieron la victoria cuando cortaron la ruta de comercio de granos de los griegos dejándolos sin fuentes de alimentos, poniendo fin a la Edad de Oro (Civitello, 2007).

En la primera ronda se servían las entradas con pequeñas raciones de alimentos preparados como: quesos, carnes, vegetales, huevos, etc. Luego de que estos alimentos se terminaban debían lavar sus manos con agua, jabón y perfumes, y usaban prendas que cubrían su pecho de cualquier contacto con los alimentos.

En la segunda ronda aparece el vino que era acompañado de frutos secos y dulces, la degustación de estos alimentos iba a la par de poesía y música, como muestra de fraternidad se compartía el vino en una sola copa a la que se agregaba agua, este detalle simbolizaba la civilización, ya que el vino era visto como un símbolo ritual que no buscaba la embriaguez de quienes lo consumían (Civitello, 2007).

Y, por último, la tercera ronda era una fiesta para beber en honor a Dionisio, el dios del vino, sin embargo, los griegos procuraban buscar la forma de tomar vino sin terminar ebrios, es así que lograron preparar el vino con dos cepas distintas que contrarrestaban la parte de las uvas con gran contenido de alcohol (Civitello, 2007).

Era Romana

En la época de los romanos el pan era uno de los principales productos de la

cadena alimenticia, era infaltable en la mesa a la hora de comer, lo que llevó al gobierno a preservar su preparación a toda costa instaurando reservas de granos para las épocas en que no se podía cosechar el producto (Rebora, 2001). El pan se convirtió en el símbolo de la cocina y una de las primeras formas de cocinar que tenían un estándar de preparación. Dicha preparación requería de ciertos ingredientes en determinadas cantidades que seguían una preparación que variaba según las cantidades que se buscaba producir, y este proceso fue la esencia y los fundamentos de la cocina en años posteriores (Rebora, 2001).

Tras conquistar a los griegos Roma amplió sus territorios lo que, a su vez, permitió el contacto con otras culturas y su gastronomía se enriqueció aún más. Uno de los más reconocidos libros de cocina fue *De re Coquinaria* (Albala, 2013) escrito por Apicius, cuyo nombre real era Marcus Gavius Apicius, quien compiló varias recetas que combinaban ingredientes y detallaban la preparación de platillos exquisitos y extravagantes, siendo la comida una forma de determinar el estatus social. Apicius y su toque de sofisticación en la cocina fue aplicado por los romanos en eventos especiales, lo que introduce por primera vez el concepto de cocinar para impresionar a los invitados y, por ende, a profesionales que estén a cargo de esta labor (Albala, 2013).

Edad Media

Tras el debilitamiento del imperio romano el protagonismo se centró en territorios sagrados como Palestina, dando paso a la época de la Cristiandad. La comida como ritual se sitúa en tiempos de Jesucristo cuando reúne a sus apóstoles en la última cena en la que se recalca que el pan es su cuerpo y el vino su sangre.

El imperio romano fue invadido por las tribus germánicas que se dividían en vastos territorios de la actual Europa como España, Francia, Italia, Inglaterra,

etc. (Albala, 2013).

Carlomagno, uno de los últimos emperadores romanos, revolucionó la cocina ya que propuso la diversificación de cultivos en su territorio, lo que bloqueó el desarrollo de nuevas prácticas de cocina, pues se centró en el comercio y producción agrícola restando la importancia de la preparación de alimentos (Albala, 2013).

La edad oscura de Europa permitió el desarrollo de nuevos horizontes para la cocina de la mano del islam, cuyas raíces están presentes en la cocina de España y de la India. La gastronomía islámica destaca por la astucia al cocinar con los escasos productos que de esas áridas tierras se pueden conseguir. La religión establece reglas a seguir, se prohíbe el consumo de cerdo al igual que de alcohol (Albala, 2013).

Con la expansión del islam hasta territorios Bizantinos los persas formaron parte de un intercambio cultural que permitió el desarrollo de una cocina compleja que se centra en las sensaciones y aromas, que distinguen a la alta cocina actual (Albala, 2013).

La plaga o peste azotó a gran parte de Europa causando la muerte de millones de personas, sin embargo, dio poder a los que sobrevivieron, dando la posibilidad de darse lujos a la naciente clase media que podían preparar sofisticados platillos e incluso adquirir libros de cocina (Albala, 2013).

En Italia aparece la primera máquina de imprenta en 1465y por ende la oportunidad de compartir conocimientos a más personas, aquí aparece “el primer

libro de cocina impreso en 1474 *De Honestā Voluptate et Valetudine* en Roma, escrito por Bartolomé Platina” (Civitello, 2007, p.96) no era un libro enteramente de cocina, ya que incluía información de medicina, estilo de vida, entre otras; sin embargo, las recetas lo convirtieron en el primer registro gastronómico. Con este avance los *chefs* se convirtieron en escritores, todo esto gracias al apogeo de la cocina como un bien de lujo y el ánimo de los miembros del Vaticano por organizar banquetes y eventos con más frecuencia, permitiendo que los *chefs* experimenten para impresionar los paladares de sus comensales y a la vez registrar por escrito sus hazañas (Civitello, 2007).

Estos libros de cocina eran para los nobles y la clase alta lo que internacionalizó la cocina, ya que se buscaba tener igualdad en la alta cocina permitiendo una similitud de recetas en territorios de Europa. Uno de los más reconocidos es *The Vandier of Taillevent* (Albala, 2013), un conjunto de recetas del siglo XIII recopiladas por el *chef* de Carlos V, rey de Francia, siendo este libro la base y fuente de inspiración para las futuras generaciones de *chefs*. De este libro se desprende él *Le Ménagier de Paris* (Albala, 2013), escrito por un ama de casa burguesa que adaptó la cocina de los nobles a la burguesía. Un tercer libro fue “*Du Fait de Cuisine*, uno de los primeros en francés, escrito por el *Master* Chiquart Amiezo, *chef* personal del Duque Amadeus VIII, con recetas a aplicarse en un banquete, con la intención de darle popularidad al *chef*” (Albala, 2013, p.102).

En este periodo del Renacimiento, la comida y su sabor empezó a definir las clases sociales, siendo las especias las que separaban a ricos de pobres, en aquellos tiempos no era común agregar sabor a los alimentos, en especial a las carnes, solo la clase alta podía darse el lujo de tener proteína en su alimentación, ya que a diario se ordenaba el sacrificio de animales para tener fresca del producto. Por otro lado, los más pobres solo accedían a las sobras o carne en descomposición, pero las restricciones a las especias les hacía imposible

enmascarar el mal sabor (Civitello, 2007).

En esta época de nuevos descubrimientos, los encargados de las cocinas empezaban a ingeniar combinaciones y a rescatar sabores a través de procedimientos específicos para cada tipo de alimento, por lo que las especias y su aparición se hizo más frecuente, produciendo variedad de sabores e iniciando una industria de comercialización (Civitello, 2007).

Al otro lado del mundo, en América Central, el imperio Azteca reinaba desde el actual México hasta los países del caribe, toda su cultura giraba “en torno al dios Sol conocido como Huitzilopochtli. Los sacrificios eran practicas comunes, eran ofrendas a cambio de protección y abundancia, en este ritual los enemigos de los Aztecas eran capturados y mutilados en el peldaño más alto de las pirámides, sus corazones eran extraídos y el resto del cuerpo era asado con sal y maíz para luego ser consumido por sus miembros más poderosos, lo que hacía al canibalismo una práctica común” (Civitello, 2007, p. 105).

En las raíces de la cultura mexicana, las mujeres aztecas eran las encargadas de la cocina, sus prácticas aún se mantienen vivas gracias a que las tradiciones se transmitían de generación en generación, siendo una gran expectativa que las mujeres se conviertan en grandes cocineras, “reservando la barbacoa para los hombres” (Civitello, 2007, p. 106).

Para esta cultura el número de personas en la cocina era símbolo de estatus social, mientras más distinción tuvieran, mayor era la variedad de alimentos y por ende de cocineros. Al haber más personas con poder se recurría a contratar personal para la cocina, de lo que se puede deducir las primeras prácticas profesionales de cocina. Aunque el ambiente laboral no era una opción, sino una obligación de servir a los nobles en esta vida y la siguiente, concepto que se ve

plasmado en los funerales, ya que el cuerpo del noble se enterraba con sus cocineros vivos, con la esperanza de tener súbditos en su otra vida (Civitello, 2007).

Por otro lado, Sudamérica seguía siendo territorio del Imperio Inca, sus habitantes se caracterizaban por su conexión con la naturaleza y la adoración al dios Sol conocido como Inti. Su sistema social era único con bases en la agricultura, el gobierno decidía que se cultivaba y donde, factor que los hizo aprovechar sus tierras y crear eficientes sistemas de irrigación y distribución de cultivos. El Cuzco en el actual Perú, era el bastión del imperio y en este lugar por años se dedicaron a domesticar alimentos como el maíz y las papas que acompañen la preparación de animales como la llama o el cuy, diversificando así las formas de consumir los alimentos que poseían. Los productos y las condiciones climáticas los obligaron a introducir nuevas técnicas de conservación y cocción, creando una cultura gastronómica propia que se extendía por todo el imperio haciendo posible la introducción de aportes de todas las regiones (Civitello, 2007).

Época colonial: cocina fusión

En 1492, con la llegada de la conquista española encabezada por Cristóbal Colón, se da inicio a un proceso de globalización de los alimentos por el intercambio de productos tanto desde Europa con las civilizaciones originarias de América como los aztecas e incas y viceversa. Destacando productos importantes para la cocina como el maíz, papas y el cacao, usados en la alta cocina, entre otros que contribuyeron a la variedad gastronómica que impulsaría la cocina europea años después (Albala, 2013).

El viaje de Cristóbal Colón en las tres embarcaciones, involucraba comida a modo de provisiones que abastecieran para todo el viaje, “transportaban alimentos secos como granos o leguminosas o conservas en sal para las carnes o proteínas, a lo que se suman grandes cantidades de aceite de oliva y vino, suficiente como para durar un año. Al no haber personas expertas en la cocina, los miembros de la tripulación tomaban turnos para cocinar el almuerzo, terminando en platos sencillos que debían ser preparados mientras las olas sacudían el barco” (Civitello, 2007, p.109).

Tras tocar tierra se generaron grandes cambios para el continente americano que hasta ese momento eran civilizaciones prístinas. La llegada de Colon y la conquista produjo una gran matanza con el propósito de impartir la cristiandad, sin embargo, este suceso permitió que dos continentes compartieran sus culturas dando origen a una fusión, que se ve presente en la gastronomía. Los territorios americanos se volvieron destino de exploración y de intercambio, de Europa traían animales para ser domesticados y nuevas especies de plantas que empezaban a ser cultivadas por sus nuevos esclavos. La introducción de flora y fauna y la falta de planificación modifico de manera drástica el entorno americano, lo nativo de los territorios Incas se mezcló con lo traído del viejo continente, muchos productos alteraron sus orígenes mientras otros iban desapareciendo. En el segundo viaje de Colón a América in 1493, trajo consigo un sinfín de animales como caballos, cerdos, ovejas; también vegetales, hierbas, especias, granos, legumbres y frutas no solo de Europa, también introdujo un poco de África y Asia. (Civitello, 2007).

Poco después el imperio Azteca sufrió la Invasión de España con la presencia de Hernán Cortez y esto provocó la muerte de gran parte de su población con la llegada de enfermedades a lo que no era inmunes. A diferencia de otras civilizaciones, “la dieta de los aztecas de ser vegetariana cambio a un consumo de carnes o proteínas que derivó en una alta ingesta de grasas, cambiando el

destino de su gastronomía” (Civitello, 2007, p.115).

El interés de Europa era lograr que los productos llevados a América se asentaran hasta que su producción fuera más rentable, lo que se logró, con la llegada de esclavos provenientes de África que se convirtieron en el medio para capitalizar nuevos recursos con gran valor en el mercado como el cacao o el azúcar.

El azúcar se convirtió en una obsesión para Europa, la caña de azúcar se asentó en casi todo el territorio americano y con los esclavos como mano de obra, el producto se popularizó y se hizo accesible para todos, los precios bajaron haciendo que toda Europa pudiera consumirla desde los más ricos hasta los pobres. Con el azúcar al acceso de todos, aparecieron subproductos que le daban un valor adicional, de estos los licores entre los más populares (Civitello, 2007).

“Esta fusión de culturas no sucedió de la noche a la mañana, tuvieron que pasar cerca de 300 años para convencer a los europeos que los productos del Nuevo Mundo eran atractivos y podían ser incorporados a su tradicional gastronomía, ya que en un principio alimentos como el maíz eran alimentos exclusivos de los animales. Gran parte de los alimentos de América como las papas o los tomates se convirtieron en las nuevas manzanas de Europa” (Civitello, 2007, p.p.128-129).

Las actuales cocinas europeas deben su evolución a los productos llevados desde América, los cocineros se vieron obligados a cocinar con nuevos productos, a experimentar hasta obtener recetas con sabores nuevos.

Edad Moderna

Entre los siglos XVI Y XVII Europa experimentó un gran crecimiento demográfico que cambió el rumbo de la humanidad, ya que lo urbano hizo posible la búsqueda de nuevas formas de distribución de alimentos que lleguen a todos los habitantes, que dejaron el campo para instalarse en las grandes ciudades. En esta etapa de la historia la cocina como una profesión era evidente pero no reconocida, ya que el protagonismo era para los comerciantes de granos (Rebora, 2001).

Sin embargo, quienes hicieron posible que los granos fueran una gran fuente de ingresos económicos fueron los cocineros que los transformaron en harina, permitiendo que se incremente el precio del grano al ser transformado en productos comestibles como el pan. Por otro lado, los historiadores confirman que el precio del pan ayudó a fijar una tabla salarial. A partir de los granos de trigo o maíz se estableció un sistema económico que involucra a los agricultores, quienes procesan el producto hasta convertirlo en harina, los dueños de los hornos, los panaderos y el gobierno que obtiene impuestos de esta cadena de producción; todo esto es posible por la invención del pan, que data de tiempos romanos (Rebora, 2001).

Durante la llamada edad moderna la cocina tuvo grandes avances, principalmente en Europa, propiciados por la preparación de nuevas recetas que eran introducidas a la gastronomía del resto del mundo por los cocineros que más tarde serían llamados *chefs* (Rebora, 2001).

La gastronomía y la manera de consumir los alimentos cambio por completo cuando se introdujo en Italia el tenedor como instrumento para la mesa, pese a que en la edad Media ya se usaba a la hora de cocinar, esta vez su uso permitía

consumir los alimentos sin tocarlos, este es el inicio de la alta cocina y el sistema de servicio. Este utensilio no solo revoluciona la manera de comer, sino que restringió el contacto con los alimentos, la conexión que se generaba cuando las manos tocaban los alimentos. Los utensilios se popularizaron por toda Europa, se volvieron el estándar en la mesa, sin embargo, la separación de clases sociales se reflejaba en el material que los constituía, la realeza usaba cubiertos de plata y oro mientras las clases bajas usaban rústicas réplicas (Civitello, 2007).

Las recetas se hicieron populares con la preparación de sopas cada vez más exquisitas y diferentes entre sí, que combinaban especias, carnes y vegetales, dependiendo del país y la estación en la que se preparaban. Por otro lado, estas recetas empezaron a adaptarse en otras partes del mundo como Asia y África, lo que permitió la variedad gastronómica que se conoce en la actualidad (Rebora, 2001).

Con el pasar de los años los cocineros empezaron a tener protagonismo contribuyendo a ser reconocidos con salarios según el rango que desempeñaban en la cocina (Rebora, 2001).

El reconocimiento de la cocina a nivel profesional se lleva a cabo en Francia bajo el reinado de Luis XIV, quien en el máximo esplendor y opulencia del Palacio de Versalles emplea a varios *chefs*, entre otros empleados, para que formen parte de su corte encargados de servir a los más altos miembros de la sociedad. Y la cocina era la forma elegida por el rey para celebrar sus hazañas siendo los *chefs* quienes hicieron posible sus ocurrencias y excentricidades (Albala, 2013).

Sin duda, Francia revoluciona la cocina en todos sentidos, en 1651 el chef La Varenne publica el libro *Le Cuisinier François*, traducido al español como “El cocinero francés”, de este escrito surge el concepto de cocina como una organización que en sus inicios se dividía en carne y pescado, siendo sus recetas una guía de cocción y un referente en cuanto a ingredientes. Años después la cocina se divide en dos ramas: cocina para referirse a alimentos fríos y calientes comúnmente de sal y pastelería, lo que generó dos profesiones diferentes pasteleros y cocineros (Civitello, 2007, p.167).

Edad contemporánea

Para el siglo XVIII existían cocineros profesionales o *chefs* que servían a los aristócratas europeos, por lo que era necesario entrenar en las cocinas de las familias más pudientes de aquella época. Las escuelas no existían aún, la experiencia de otro *chef* era la fuente de conocimientos para llegar a ser un cocinero profesional. La cocina era reservada para las familias y el hogar, no existía trabajo independiente de *chef* hasta que “el dueño de una taberna llamado Boulanger, en 1765 en su *Champ d’Oiseau Tavern* en Paris sirvió varias sopas, que debían ser restaurativas, que es el origen del termino restaurante” (Albala, 2013, p.199).

El mundo gastronómico en América era diferente al de Europa, “en 1747 se imprime el primer libro de cocina *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, escrito en Inglaterra de la mano de Hannah Glasse” (Civitello, 2007, p.177), este libro buscaba hacer más accesibles las recetas de la alta cocina, para obtener resultados similares a mitad de precio, una cocina más recursiva, paso a paso desde lo más básico hasta instrucciones precisas según el alimento que se vaya a preparar.

Años después en 1796, se imprime el primer libro de cocina impreso y escrito en América, “Amelia Simmons publica el texto bajo el título *American Cookery* en Hartford Connecticut, esta vez para empoderar a las mujeres través de la cocina; en su contenido incluye ingredientes ignorados por los ingleses” (Civitello, 2007, p.185), una adaptación de la cocina francesa a un estilo americano.

Con la Revolución Francesa se da el libre comercio, a inicios de siglo XIX, se abrieron muchos más restaurantes que permitían a los *chefs* trabajar a su ritmo y servir a un público más amplio. Y son esas nuevas dinámicas de servicio los antecedentes de los tradicionales y conocidos: servicio a la francesa, en el que se sirven todos los platillos a la vez; y el servicio al estilo ruso, en el que se sirven los platillos a un cierto orden en pasos o etapas, que establecen un comportamiento o etiqueta a la hora de comer (Albala, 2013).

En Norte América el panorama en cuanto a cocina como profesión era distinto, la esclavitud estaba en su apogeo, las mujeres esclavas estaban a cargo de las cocinas y los conocimientos pasaban de madres a hijas, aprendían al experimentar, esa labor les dio algo poder e incluso genero miedo en los amos blancos que temían ser envenenados. La comida se volvió un ente de poder y control de blancos hacia los esclavos, que limitaban el consumo y las posibilidades de obtener nutrientes, solo se accedían a alimentos si tenían hijos, de lo contrario eran vendidos al mejor postor y cultivaban lo que comían. De esta época de esclavitud, la mayoría de los textos de cocina posteriores tomaron como propias recetas que originalmente fueron creación de los esclavos negros (Civitello, 2007).

Décadas después, con la abolición de la esclavitud la economía cambio y produjo una ola de migración interna, las personas viajaban a las grandes ciudades en búsqueda de prosperidad, llevaban consigo su gastronomía y sin

darse cuenta propiciaron una evolución culinaria. “Un año después de la conclusión de Guerra Civil, se publica el primer libro de cocina escrito por una afroamericana, llamado *Mrs. Fisher Knows About Old Southern Cooking* atribuido a la señora Abby Fisher, hija de madre esclava y padre francés, el texto es un compendio de decenas de recetas que incluyen cocina salada y pastelería característica del sur de los Estados Unidos” (Civitello, 2007, p.p. 232-234).

Los libros de cocina existen desde hace 500 años, pero contenían detalles básicos, sin embargo, desde hace 250 años se han modernizado hasta ser más específicos en sus contenidos, tanto en ingredientes como instrucciones de preparación (Civitello, 2007).

A finales del siglo XIX e inicios del XX la tecnología cambia por completo los hábitos alimenticios, y la alta cocina se estancó porque la homogeneización instaurada con la producción de alimentos a gran escala hizo imposible que los *chefs* compitieran con formas de alimentación más baratas, pero menos nutritivas. Años más tarde las cadenas de comida rápida se harían tan populares que fueron pocos los aportes de los *chefs* a la alta cocina por la falta de demanda (Albala, 2013).

A la par de estos procesos de unificación aparecen los movimientos contracultura en la última mitad del siglo XX, nace un interés por la cocina, la francesa en especial, sin embargo, esta cocina tuvo que adaptarse a un estilo familiar, no tan profesional (Albala, 2013).

Pare el siglo XX en París, el chef Auguste Escoffier toma la responsabilidad de estandarizar las cocinas, con el auge de los hoteles de lujo, decide crear un sistema que se aplique y se instaure como el estándar. Su sistema es similar al

modelo militar, estableciendo una jerarquía o cadena de mando de arriba hacia abajo, poniendo al chef en la cima dándole el poder y la responsabilidad de decidir que cocina, con que ingredientes y como lo hace. Del chef se desprenden títulos subordinados con el propósito de distribuir responsabilidades (Civitello, 2007).

Las primeras escuelas de cocina se remontan 100 años atrás en Francia. Por otro lado, la mayor parte del desarrollo y prácticas de cocina fueron efectuadas por mujeres, aunque el reconocimiento de *chefs* para las mujeres empezó a tomar fuerza desde el siglo XX (Civitello, 2007).

Cordon Bleu se llamaba la primera escuela de cocina, surgió como una revista culinaria creada por el periodista Marthe Distel, que decidió ofertar clases de cocina a quienes adquirirían una suscripción, las clases eran dictadas por *chefs*, tuvo gran éxito, es así que la primera clase se impartió en 1898 en el Palacio Real de París. Su popularidad y reconocimiento creció a tal punto que sus graduados eran muy solicitados para capacitar a otros profesionales, entre ellos los cocineros de la marina norteamericana (Ordóñez y Robalino, 2018).

En el siglo XXI, la cocina y sus profesionales han tomado un nuevo rumbo, enfocando sus prácticas en sostenibilidad ambiental, comercio justo, mientras se adaptan a una nueva forma de consumo por tendencia o moda que los obliga a estar a la vanguardia e innovar en la forma de cocinar (Albala, 2013).

2.1.2. Estándar europeo en la cocina

El liderazgo de la cocina pasó por Europa iniciando por Italia con su sucesora España en el siglo XVII, que le pasaría el mando a Francia a mitad del mismo

siglo. La cocina francesa es la precursora de la cocina profesional y son sus avances y descubrimientos el estándar actual en las cocinas de todo el mundo. Francia revolucionó al mundo en la política, pues sentó las bases de gran parte de los estados actuales, creó tendencias y modas a imitarse en todos los ámbitos, sin embargo, la cocina fue una de sus aportaciones más significativas (Albala, 2013).

Las bases de la cocina francesa son cinco salsas: *bechamel*, *velouté*, española, holandesa y de tomate. La española y la holandesa les deben sus nombres a sus países de origen, la salsa bechamel fue nombrada por su inventor el *chef* italiano *Besciamella*, la salsa de tomate por su ingrediente principal el tomate, y la salsa *velouté* viene del término francés que significa terciopelo por su similar textura (Civitello, 2007).

Estos sabores base o fondos se preparan por un grupo de personas o equipo de trabajo para ser usados en varios platillos, y es este sistema de organización uno de los pilares de la cocina francesa que se aplican en todo el mundo (Albala, 2013).

Entre las habilidades provenientes de la cocina francesa destacan los cortes y el uso del cuchillo para obtener cortes específicos de vegetales, entre ellos: en juliana, bastón, *brunoise*, entre otros, que son destrezas básicas del *chef* (Trubek, 2000).

Para ser reconocido como un *chef* profesional la formación debe ser de al menos tres años bajo el estilo francés de Escoffier y la cocina francesa se ha convertido en un estándar a nivel mundial porque fueron los primeros instructores de alta cocina con conocimiento en servicio y trabajo en hoteles, restaurantes y clubes.

Por otro lado, Francia tuvo que sentar bases fuertes en su propia cocina para luego evolucionar a una alta cocina e hizo posible su difusión a través de los primeros libros o manuales de cocina, entre ellos el famoso *Le Viander* que segmenta las preparaciones en especias para dar sabor a los alimentos, la preparación y cocción de carnes y pescado y, finalmente, la presentación de los platos (Trubek, 2000).

El término *chef* es el diminutivo de *chef* de cocina o jefe de la misma, pero con la profesionalización de la gastronomía fue necesario que las jerarquías tengan distinción en algún elemento, es así que se implementan los uniformes, que tienen su origen en los uniformes del ejército francés. El uniforme del *chef* tiene funciones específicas que son: servir de protección y evitar el contacto de las prendas de vestir con la comida y viceversa para proteger a la comida de cualquier contacto con el *chef* (Civitello, 2007). Se comprende de una chaqueta blanca con pantalones a cuadros, similares a los usados en el siglo XIX, sin embargo, en la actualidad se han modificado ligeramente (Turbek, 2000). Los *chefs* acompañan su vestimenta de un delantal blanco que cubre la parte delantera de su cuerpo y algunas veces también se usa el sombrero del *chef* llamado “toca” (Pedersen, 2012, p.40).

2.1.3. Formación académica

El entrenamiento y formación de los *chefs* en la academia tiene como principal objetivo potenciar y entrenar sus cinco sentidos, que mientras más desarrollados estén mejor será la experiencia de degustación. Los cinco sabores que todo *chef* debe manejar son: “salado, dulce, agrio, amargo y umami” (Pedersen, 2012, p.40), que reactivan el tacto y el olfato y que captan la atención por la vista y la atractiva presentación de los platos.

A la hora de cocinar se siguen criterios de sabores, presentación y éticas que se enseñan en las escuelas de cocina. Las técnicas impartidas a los futuros *chefs* son prácticas básicas como el manejo de cuchillos a la hora de efectuar cortes específicos; es así que todo *chef* aprende a usar varios cuchillos con propósitos diferentes. Por otro lado, existen técnicas que van desde la limpieza hasta la preparación y manejo de alimentos, todas con origen en la cocina francesa, lo que se evidencia en el manejo de términos franceses (Pedersen, 2012).

Para convertirse en *chef* hay dos escenarios de formación posibles: el primero que es más práctico y tradicional requiere de pasantías por un tiempo prolongado que le permitan al cocinero formarse íntegramente de la mano de personas dentro del medio profesional. La segunda requiere de un título o diploma en hospitalidad y artes culinarias, que depende de las ofertas académicas de las instituciones de nivel superior o institutos que superan los dos años, esta opción les permite tener conocimientos multidisciplinarios en gastronomía, finanzas, entre otras áreas, necesarias para mantener un restaurante (Johnson, Surlemont, Nicod y Revaz, 2005).

Según un estudio efectuado en México para evaluar el pensum de las instituciones que ofertan la carrera de gastronomía se obtuvieron los siguientes resultados: como prioritario y estándar en las mallas curriculares está la producción de alimentos y bebidas que abarcan la mayoría de las materias impartidas, en segundo lugar está el área administrativa cuyos contenidos permitirán a los egresados manejar o tener nociones de cómo emprender un negocio; luego le siguen las asignaturas de idiomas que dependen de la institución, sin embargo, es un requisito para graduarse el haber obtenido la suficiencia en un idioma que no sea el materno; por otro lado, el servicio al cliente es vital para el desempeño de los *chefs* en la vida práctica.

Además, se ha exigido a los organismos de formación académica impartir materias relacionadas al turismo local que impulsen la cultura y el rescate del patrimonio gastronómico propio del lugar donde se esté formando para convertirse en un futuro *chef* (Muñoz, Salcedo y Heredia, 2012).

2.1.4. Experiencia en contraste con la academia

Antes del surgimiento de las primeras escuelas en Francia la cocina era un oficio que se aprendía con experiencia por medio de entrenamientos, en la que el pupilo era llamado aprendiz y trabajaba en las grandes cocinas para aprender todo lo que podía de sus maestros, quienes llevaban años en las cocinas (Trubek, 2000).

Antonin Carême, precursor de la gastronomía, creía que la cocina podía ser arte y ciencia, sin embargo, debía tener sustentos empíricos y prácticos, desde el siglo XIX se evalúa a la cocina con parámetros científicos que obligan a investigar esta área para establecer un sistema de formación profesional. La especialización de los cocineros es un requisito para triunfar en este mundo, a la vez que les otorga una certificación académica permitiendo que los *chefs* que vienen de las academias e instituciones tengan más oportunidades de trabajo ya que manejan un lenguaje común (Cristancho, 2013).

No obstante, en la sociedad latinoamericana, y en algunos otros países, se prefiere al cocinero con un diploma por encima de cualquier otro candidato puramente empírico, carente de algún título que avale su conocimiento. Esto ha llevado a muchos cocineros a buscar capacitaciones que refuercen sus conocimientos y aporten experiencia a su currículum para ser tomados en cuenta a la hora de aplicar a un trabajo (Cristancho, 2013).

2.1.5. Referentes gastronómicos

Antonin Carême

Fue el primer *chef* que alcanzó la fama, vio a la cocina como una profesión que lo ayudaría a triunfar y salir de la pobreza. Su infancia fue dura, a los diez años sus padres lo echaron a la calle dejándolo a su suerte, buscó trabajo en la cocina y desde ese día aprendió todo lo que pudo sobre la misma en todos sus aspectos. Es así que a sus 32 años publicó dos libros de gran éxito en ventas, la experiencia que ganó en los siguientes 20 años le dio el reconocimiento como uno de los mejores *chefs* de Francia (Civitello, 2007).

Su popularidad le permitió cocinar para grandes personajes a lo largo de la historia, cocinó para la familia Rothschild, horneó el pastel de bodas de Napoleón, esta experiencia y presencia en la alta sociedad lo llevó a cocinar en varios países como Inglaterra, sin embargo, sus viajes a Rusia le permitieron ampliar e innovar en la cocina, propuso una nueva forma de servir la comida, un plato tras otro en lugar de servir todos a la vez, e incluso elaboró exquisitos platillos en capas que posteriormente serían aplicados a la cocina francesa (Civitello, 2007).

Carême es considerado como uno de los precursores del orden y organización de la cocina, fue quien estableció la preparación y bases de la cocina francesa con las cinco salsas madres. Por otro lado, revolucionó a la cocina con la forma de presentar los alimentos a manera de exposición de arte (Civitello, 2007). De igual forma, se le atribuye el diseño y uso de la chaqueta clásica que usan los *chefs*, símbolo de la profesionalización de la cocina (Albala, 2013).

Charles Elmé Francatelli

Reconocido *chef* de mediados del siglo XIX, trabajó para la Reina Victoria lo que le permitió escribir algunos libros que se hicieron populares entre las amas de casa por los conceptos impartidos en sus escritos y la practicidad de sus preparaciones, tanto económicas como nutritivas y accesibles a mujeres que no habían tenido una aproximación a la cocina (Albala, 2013).

Auguste Escoffier

Uno más de los célebres *chefs*, quien ganó popularidad a finales del siglo XIX, forjó su fama en los más lujosos hoteles de Europa. Su guía culinaria sigue siendo la biblia de los *chefs* en cuanto a cocina francesa, con miles de recetas explicadas con gran detalle y referencias a la hora de aplicarlas. Pero su mayor aportación tiene que ver con la organización y jerarquías de la cadena de mando de los diversos departamentos dentro de la cocina (Albala, 2013).

Para Escoffier la cocina debía tener mecanismos y protocolos a seguir con rigidez que permitan que las dinámicas sean efectivas y productivas al máximo. Decidió estructurar a la cocina con rasgos militares, un jefe o cabeza de equipo, que en este caso es el *chef*, luego le sigue “el *sous chef*” (Civitello, 2004, p.244) y así sucesivamente. Entre sus aportaciones está la división de la cocina por secciones o estaciones dedicadas a actividades específicas, ya sea la preparación de salsas, las carnes, el montaje de los platos, entre otras; este modelo es aplicado en la mayoría de los restaurantes con variaciones según la capacidad de producción y el equipo de trabajo (Civitello, 2004).

Ferran Adrià

Es un *chef* español poseedor de tres estrellas Michelin con su restaurante el Bulli, uno de los mejores del mundo, considerado uno de los innovadores y precursores de la cocina experimental, su cocina destaca por “los contrastes de sabores y texturas, los conceptos, técnicas y formas de cocinar” (Svejenova, Mazza y Planellas, 2007, p.540).

Adrià introdujo por primera vez el concepto creativo a la cocina, dejando atrás la réplica de la cocina francesa clásica, introdujo la cocina de autor, recetas y platos originales, por otro lado, ha ganado reconocimiento y fama por su presencia activa en los medios de comunicación. Un rasgo característico de la cocina en el Bulli era la evolución de los platos que cambiaban cada año, la innovación surge de combinaciones de sabores y formas nunca antes pensadas, obtenidas de la experimentación e improvisación (Svejenova *et al.*, 2007).

The Nordic Food Lab o laboratorio de comida nórdica

Rene Redzepi y Claus Meyer fundaron este espacio gastronómico en conjunto con el restaurante Noma, que son la esencia de la nueva cocina nórdica. Noma, dentro del ranking de San Pellegrino, encabeza la lista de los mejores restaurantes del mundo, ubicado en Copenhague, Dinamarca, tiene sus instalaciones en una especie de casas barco. Es una mezcla de laboratorio-cocina, sus instalaciones adaptan la cocina a un espacio científico, bajo una rigurosa selección de ingredientes traídos desde los países de origen, al ser preparados los platos se resaltan los sabores siguiendo la guía de la nueva cocina nórdica, fundada por Lars Williams, un *chef* americano que fusionó la ciencia con la gastronomía, y trabajó en las mejores cocinas del mundo. En consecuencia, esas bases científicas han despertado la curiosidad de varios *chefs* por entender los procesos físicos y químicos garantizando la perfección y

la réplica de productos de alta calidad (Williams, 2012).

Gastón Acurio

Uno de los más reconocidos *chefs* latinoamericanos, situado en Lima-Perú, se ha destacado por su estilo minimalista y por su presencia con 45 restaurantes en 11 países con el propósito de difundir la gastronomía peruana por todo el mundo. Además de ser *chef* es escritor y empresario, una celebridad del medio gastronómico considerado un artista en la cocina. Su paso en la cocina empezó desde la infancia cuando participaba en la preparación de alimentos con su familia despertó su interés por innovar la cocina peruana sin perder sus raíces. Realizó su formación profesional en Madrid en la escuela de hostelería pese a la oposición de sus padres y luego estudio en el Cordon Bleu de Paris, donde conocería su esposa Astrid Gutsche (¿Quién es y por qué?, 2014).

Tras varios años perfeccionando sus habilidades regresa con su esposa a Lima y juntos abren el restaurante Astrid&Gastón, contribuyendo significativamente al nacimiento de esta ciudad como destino culinario en Sudamérica. Llevan más de 20 años de éxitos acumulados por su cocina y sus habilidades empresariales, aún conserva su renombre mundial y busca expandirse a nuevos mercados (¿Quién es y por qué?, 2014).

Enrique Olvera

Es un prestigioso y galardonado *chef* mexicano, con nueve restaurantes alrededor del mundo, entre ellos el Pujol en México y el Cosme situado en Manhattan-Nueva York. Vivió gran parte de su vida en México junto a su familia de donde viene su amor por la cocina. Estudió en *The Culinary Institute of America* en Nueva York-Estados Unidos, lo que ayudó a gran parte de su

formación e influyó en su estilo al igual que su fascinación por los ingredientes proveniente de su infancia en la panadería de sus abuelos. Tras estudiar regresó a México, abrió el Pujol, su primer restaurante enfocado a la cocina de autor, alcanzando la fama en el año 2011 con su inclusión en la lista de los 50 mejores restaurantes, y luego influenciado por Ferran Adrià rompe esquemas para innovar en las técnicas y presentación de la comida tradicional mexicana y darle un nuevo sentido que enriquezca el patrimonio gastronómico de su país hasta elevarlo a la alta cocina.

Evita los menús de degustación, en sus restaurantes se sirve un menú diferente todos los días de máximo cuatro platos porque considera que sus clientes merecen una experiencia nueva cada vez que van, por lo general en fechas especiales.

Sin embargo, la experiencia que Olvera ofrece a sus clientes va más allá de la comida y se complementa con el ambiente y la estética del espacio, logrando adaptarse a la cocina norteamericana, sin dejar de lado su entrega a la difusión de la comida mexicana a nivel mundial (Fuentesberain, 2016).

Leonor Espinosa

Reconocida como la mejor *chef* del año en Latinoamérica en el año 2017, se considera a sí misma como una artista y a la cocina como el arte que mezcla la memoria, historia y el patrimonio con proyecciones a futuro. De origen colombiano, ha situado a su país en la alta cocina. Su restaurante Leo en la ciudad de Bogotá fue elegido como uno de los mejores del año 2016 e incluso ganó el *Basque Culinary World Prize* por sus contribuciones a la gastronomía como promotora en la preservación ecológica y el cambio de la sociedad. El ingrediente principal de su comida son las conocidas hormigas culonas, usadas

como especias y acompañantes de exquisitos platos (Moorhead, 2018).

Si bien sus estudios no son meramente gastronómicos, su infancia dentro de una familia adinerada y por ende su cercanía con la alta cocina la llevaron a abrir su restaurante, tras fallidos empleos que no llenaban sus expectativas artísticas. Su experiencia en publicidad y economía la ayudaron a promover su restaurante con recetas colombianas tradicionales con un toque moderno (Moorhead, 2018).

Es una de las pocas mujeres que ha logrado triunfar en un mundo lleno de hombres y reconoce que son ellas las mejores en el negocio, por su dedicación y paciencia; su trabajo ha contribuido a que el rol femenino en la cocina sea reconocido más allá de sus funciones dentro del hogar (Moorhead, 2018).

José Gino Molinari Negrete

Conocido como Gino Molinari, este *chef* ecuatoriano nacido en Guayaquil se sintió atraído por la cocina desde muy joven, empezó a explorar la cocina ecuatoriana de la mano de su tía y mentora Gladys Negrete de Carbo.

Tuvo éxito en su carrera como ejecutivo de turismo, en 1984 abre su primer restaurante Galería El Taller, lo que sirvió para llevar a la gastronomía ecuatoriana a la alta cocina, esto le llevó a ganar uno de sus primeros Tenedores, un galardón para la cocina ecuatoriana, por la exquisitez de su plato “El locro de granos tiernos”; años después siguió acumulando premios por sus platos típicos del país que lo vieron nacer.

Es uno de los referentes de la cocina ecuatoriana porque desde el año 1988 participó en programas de televisión, ya sea como *chef*, actor o presentador, su presencia ayudó a difundir la riqueza gastronómica del Ecuador. Su paso en la pantalla chica le permitió representar al Ecuador a nivel mundial, se convirtió en un embajador de la cocina del país. Tiene varias publicaciones a su nombre, recetarios principalmente, y fue uno de los pioneros en incursionar en el internet, ya que con su página web “Las notas de Molinari” en la conocida “Revista Hogar”, subía semanalmente sus recetas a este sitio e incluso tuvo su línea 1800 Molinari para que sus seguidores puedan estar más en contacto con su trabajo (Armendáris, 2011).

2.1.6. Reconocimientos en el medio gastronómico

Listas de los mejores restaurantes

Los *chefs* son los representantes de los restaurantes, cada vez que se entrega un reconocimiento es él quien lo recibe o a quien se lo arrebatan. En esta área los sistemas de ranking son cruciales para establecer una reputación o prestigio en el mundo gastronómico, las reseñas sirven de referencia para los consumidores que se guían por estas listas gracias a la imparcialidad y conocimiento de los jurados a la hora de seleccionar los mejores (Blank, 2006).

Tras la llegada de la “*nouvelle cuisine*” (Svejenova *et al.*, 2007, p.543) y la aparición de los primeros restaurantes, con los *chefs* a la cabeza, se establecieron reconocimientos para la alta cocina como mecanismos para juzgar y premiar a los más destacados. Las máximas instituciones que premian a los mejores restaurantes son la guía Michelin y la guía de restaurantes Gault Millau consideradas las autoridades que galardonan a los mejores *chefs* alrededor del mundo por sus prácticas e ingenio que aportan a la gastronomía (Stierand y Dörfler, 2012).

La guía Michelin ha sido durante años una lista que reconoce a los restaurantes con las mejores prácticas en la alta cocina (Svejenova *et al.*, 2007). La fórmula para que un restaurante tenga una estrella Michelin depende de las “habilidades y la excelencia culinaria del *chef* que se convierte en una celebridad” (Johnson *et al.*, 2005, p.171). Se evalúan por estrellas, siendo tres el máximo número al que aspirar; una estrella significa “buena mesa”, dos estrellas “merecen tomar un desvío” (Ferguson, 2006, p.158) como una forma de decir que vale la pena visitar el lugar y tres estrellas dice que ir a ese restaurante va más allá de la comida, anticipa una experiencia enriquecedora en todos los aspectos; esta escala tiene parámetros de calidad de servicio, ingredientes, creatividad y cantidad de efectivo invertido en el mismo (Ferguson, 2006).

En Europa y en algunos otros países el poseer una estrella Michelin es un reflejo de perfección y calidad, con un jurado de *chefs*, críticos, expertos gastronómicos y las críticas del público consumidor de los restaurantes. Esta guía inició su publicación en 1900 por la compañía de neumáticos Michelin, era usada como una forma de ayudar a las personas a elegir buenos lugares a la hora de viajar, acompañada de consejos de mantenimiento de autos, sin embargo, para el año 1930 se convierte en un recurso meramente turístico con un enfoque gastronómico que tuvo gran acogida por el público con la venta de varios ejemplares (Johnson *et al.*, 2005).

Para la selección de los ganadores se requiere la participación de miembros de establecimientos que constan en la lista, quienes viajan con todos los gastos pagos a los diferentes restaurantes que llaman la atención de la institución Michelin, lo que siempre se procura es promover la innovación y la distinción de un restaurante con otro (Johnson *et al.*, 2005).

Los restaurantes que han formado parte de la guía y, por ende, sus *chefs* han tenido que estudiar su competencia y aplicar nuevos criterios en sus cocinas que requieren una fuerte inversión de dinero y esfuerzo que deberá mantenerse tanto tiempo como se quiera tener el reconocimiento. Los *chefs* deben invertir en la propiedad y mejoramiento del restaurante, contratar a los mejores profesionales y, por último, cocinar con los mejores ingredientes y bebidas, siendo los vinos los más populares. Este *ranking* es un arma de doble filo porque ganar una estrella puede resultar en grandes ingresos para el restaurante, por otro lado, si se pierde la estrella el restaurante pierde credibilidad y clientes (Johnson *et al.*, 2005).

La guía Gault Millau le debe su nombre a “Henri Hoult y Christian Millau, periodistas de profesión, que establecieron los 10 mandamientos de la alta cocina” (Svejenova *et al.*, 2007, p.544). Tuvo sus inicios en 1960, Gault escribía reseñas de restaurantes para la columna de un periódico cuyo editor era Millau, sus críticas le dieron renombre a establecimientos que antes eran desconocidos, por lo que ganaron la atención de sus lectores que esperaban ansiosos las reseñas, sin embargo, es en 1960 cuando establecieron un formato mensual de reseñas y desde 1977 decidieron dividir a los *chefs* en dos categorías: los de sombrero negro para los de cocina tradicional y de sombrero rojo para los innovadores y revolucionarios (Pitte, 2002).

Esta lista ha calificado a los restaurantes en rangos numéricos, a mayor número mayor prestigio (Blank, 2006), que van del uno al veinte con criterios de calidad de producción, destrezas y armonía entre los platos del menú a servirse (Stierand, Dörfler y MacBryde, 2014).

Críticos culinarios, una nueva forma de reconocimiento

El reconocimiento para la gastronomía es de igual importancia que el de la industria de la moda, ya que las dos le deben su éxito al mercado de consumo a partir de una producción creativa. La cocina está influenciada por las tendencias del momento al igual que la moda, sin embargo, son distintas, ya que la gastronomía vende experiencias que no pueden ser replicadas, son únicas, quien las experimenta no puede transmitírselas a otra persona, se convierte en un proceso de sensaciones que solo suceden en los restaurantes, y al no ser algo tangible quien las consume debe buscar una forma de expresar su opinión a manera de críticas. Las reseñas son cruciales para el éxito del *chef* y de su restaurante, ya que son sus criterios los que influyen a potenciales nuevos consumidores. Es así que los *chefs* han tenido que educar y convencer a sus audiencias o instruirlos con las nociones básicas características de su cocina para orientar una crítica positiva (Pedersen, 2012).

El *chef* se convierte en artista cuando tiene buenas reseñas y tiene renombre por haber sido mencionado en las listas de los mejores restaurantes, no solo oficiales como la guía Michelin sino también por incluirse en las reseñas de revistas y sitios web al obtener comentarios positivos de los críticos culinarios que las escriben y publican cada año (Svejenova *et al.*, 2007).

Existen los críticos de restaurantes y los culinarios, cada uno evalúa aspectos distintos, por lo que hay que establecer los límites de su área de trabajo.

Los críticos de restaurantes califican la formalidad de la cocina con bases en la cocina francesa, no solo la excelencia culinaria y la aplicación de lo tradicional, sino también otros criterios como el servicio, el ambiente que se proyecta; siendo la guía Michelin su instructivo a la hora de emitir una calificación o criterio. Por

otro lado, están los críticos culinarios, trabajan en un ambiente más informal, dan reseñas de cocinas más contemporáneas, menos europeas, evalúan más la experiencia de la comida del día a día, de lo que no se considera alta cocina; sus criterios a la hora de dar una opinión se fundamentan en los méritos de quien los cocina al hacer que sus platos o productos sean los mejores (Mondschein, 2009). Cada uno evalúa diferentes aspectos de la gastronomía, sin embargo, sus opiniones son igual de importantes, ya que dan prestigio o se lo quitan a los *chefs* que son los representantes de los establecimientos gastronómicos.

2.1.7. La gastronomía en el Ecuador

Características de la cocina ecuatoriana

Según Julio Pazos Barrera, la cocina ecuatoriana tiene influencia de culturas indígenas propias de la región, de Europa, Asia y África, de ahí viene su variedad de sabores que conforman la identidad de los ecuatorianos. En las primeras comunicaciones de los colonizadores hacia el reinado de España en el siglo XVI, se mencionan las papas, ají y carne seca, siendo estos los primeros alimentos andinos registrados por escrito. La fusión de los recursos propios del Ecuador y los introducidos por los españoles evidencia la riqueza de alimentos y en consecuencia la variedad gastronómica plasmada en platos como el caldo de gallina, fritada, seco de chivo, caldo de pata, cuyes asados, entre muchas otras preparaciones que deben ser conservadas por las futuras generaciones de *chefs* (Armendáris, 2011).

El Ecuador consta de cuatro regiones naturales, cada una con una cocina propia, Galápagos o región insular, la Costa y la Amazonía con un clima tropical y la Sierra con uno seco y semi húmedo, que puede llegar hasta uno frío, sin embargo, al no existir límites claros de territorio la cocina es interregional. Los climas influyen directamente en la diversidad de la producción agrícola y, por

ende, en los ingredientes empleados en la cocina (Pazos, 2017).

La tierra ecuatoriana es fértil, lo que permite el cultivo de una gran variedad de vegetales y frutas, y permiten la crianza de animales como gallinas, cerdos, vacas, etc.; que son combinados para lograr exquisitos platos.

En la Costa por su cercanía al Océano Pacífico, los peces y mariscos son abundantes, en la Amazonía la caza de animales salvajes (monos, armadillos, tortugas, etc.) y de insectos (hormigas, gusanos, arañas, etc.); en la Sierra los granos como el maíz, fréjol, la papa y otros tubérculos y verduras, contribuyen a que la comida del país sea única en su tipo (Pazos, 2017).

La gastronomía de cada región reúne técnicas y símbolos que reflejan las prácticas sociales y económicas del lugar, a la vez que tienen influencias pasadas o rasgos propios de la modernidad. Al preservar el patrimonio gastronómico del país se pueden tomar dos posturas, la primera es más rígida y las tradiciones deben ser cumplidas al pie de la letra, no hay espacio para la improvisación; y la segunda es más flexible porque permite que la cocina evolucione para que sea más fácil su difusión en otros escenarios culturales (Pazos, 2017).

Con la llegada de los españoles y la imposición de la religión católica la cocina tradicional está presente en fechas de origen ritual o sagrado como: la colada morada y las guaguas de pan en el Día de los Difuntos, la fanesca en la Cuaresma o los buñuelos en Navidad; son algunos platillos preparados en fechas especiales (Pazos, 2017).

La gastronomía del Ecuador se mantiene vigente por los recetarios o el contacto directo o experiencia en la preparación de los platos tradicionales. La cocina más formal tuvo influencia de Francia, ya que en el siglo XIX entró en contacto con la misma, que fue adaptada como protocolo en las recepciones y eventos organizados por las familias pudientes de aquella época. Este hecho es evidente ya que el sistema francés que rigen las cocinas ecuatorianas consta de “una entrada, sopa, plato fuerte, postre, café y un bajativo acompañado de vino” (Pazos, 2011, p.39). Por otro lado, la cocina tradicional o típica no sigue ese sistema ni orden, se pueden servir por separado a cualquier hora del día y son preparado en el hogar o restaurantes.

En cuanto a sabores se combinan entre sí lo salado, agrio, dulce y picante para compensar los mismos, resultando en cinco combinaciones predominantes en sus preparaciones que son: “salado con agrio, salado con dulce, salado con picante, dulce con agrio y agrio con picante” (Pazos, 2017, p.45).

Por otro lado, las texturas entre lo seco y líquido “son: cremosa, gelatinosa, fina, gruesa, fibrosa, arenosa, esponjosa, mantecosa, abizcochada, de cuchara y de cuchillo” (Pazos, 2017, p.45). No hay nada completamente seco o líquido, hay puntos intermedios que hacen que esta cocina sea peculiar y deliciosa a la vez.

Las especias y hierbas son abundantes en la preparación de la mayoría de los platos y su uso varía si se trata de algo salado, se puede usar el perejil, orégano, paico, culantro con algunos vegetales como ajo o cebolla; y si es algo dulce se usan hojas de frutas, hierbas como el cedrón o la hierba luisa u otras especias como la canela o el clavo de olor.

En sí la cocina tradicional ecuatoriana es la combinación de técnicas y principios europeos con ingredientes propios de América, en especial de la región Andina,

que resultó favorable por la fertilidad de la tierra para producir una variedad de productos y por los aportes de los colonizadores como la carne y las harinas (Pazos, 2017).

2.2. Implicaciones de la profesión de *chef*

El *chef* es un profesional que debe tener conocimientos no solo de cocina sino de todos los aspectos que requiere el tener un restaurante o trabajar en uno, hay reglas que cumplir y formalidades a las que deben adaptarse. Se requiere de ellos un conjunto de habilidades y destrezas que deberán poner en práctica a diario, al igual que obligaciones con su profesión y con el patrimonio gastronómico de sus países de origen. Su labor ha tenido que evolucionar hasta llegar a las aulas para que sean reconocidos por la sociedad, siendo su formación profesional un requisito para conseguir trabajo. Como cualquier otra profesión, necesita de una inversión económica que no resulta barata, a lo largo de su carrera requerirán de las mejores herramientas e ingredientes para convertirse en exitosos *chefs*.

2.2.1. Aptitudes inherentes al *chef*

Chef es sinónimo de jefe o autoridad, controla el restaurante y es a la vez un mentor, obtiene de sus aprendices la fuerza laboral y a cambio les ofrece experiencia y conocimiento. En sus manos recae la preservación de la institucionalidad culinaria en conjunto con el ejercicio práctico y, por otro lado, la consecución de actividades como la organización, planificación, logística y comunicación, resumido en la expresión francesa *mise-en-place*. También cabe señalar que el *chef* debe a sus alumnos lecciones de cómo cocinar eficazmente y consciente y aplicar esos valores tanto dentro como fuera de la cocina (Charnas, 2017).

En una entrevista a Antoni Bourdain, reconocido *chef* estadounidense, mencionó que los *chefs* deben tener destrezas sólidas dentro de la cocina con base en conocimiento y habilidades prácticas, solo así le es posible y permitido innovar. Dentro de la alta cocina los *chefs* ganan reconocimiento por los méritos conseguidos por su desempeño, pero es a la vez un escenario de políticas incorrectas donde se sigue una jerarquía que se respeta sobre todas las cosas (Morse, 2002).

La presencia del *chef* dentro de la cocina demanda autoridad, es el primero en llegar y el último en irse durante una jornada de trabajo, mismo que es exigente ya que debe poner en práctica varias habilidades multidisciplinarias, es un gestor de soluciones a los problemas que van surgiendo. Por otro lado, su poder como jefe de la cocina se respalda en la fraternidad que establece entre su equipo, es quien comunica y facilita la comunicación dentro de los miembros de la cocina, *chef* desde los más altos rangos hasta los más bajos. En otro sentido, la credibilidad del *chef* es otro de los factores que permite establecer lazos de confianza en la cocina y que contribuye a un mejor liderazgo y desempeño (Morse, 2002).

El éxito y el fracaso de la cocina recaen siempre sobre el *chef*, quien da la cara por todo el grupo que trabaja en la cocina, es por eso que su función es velar por la buena convivencia que propicie buenos resultados al final del día. Sus aptitudes tienen su soporte en sus actitudes, mano firme e imparcialidad le permiten realizar un buen trabajo estableciendo los límites y las reglas dentro de su espacio. Para Bourdain la cocina es una religión en la que el *mise-en-place* o ingredientes base, los procedimientos y el conocimiento son las herramientas que todo *chef* debe seguir (Morse, 2002).

El *chef* influye en la sociedad al participar en el proceso de alimentación de los seres humanos, solventa una de las necesidades básicas, y son sus preparaciones las que se replican en la sociedad y los aportes nutricionales influirán en el desarrollo de los consumidores (Muñoz, Salcedo y Heredia, 2012).

Paul Sandwith (1993) definió las habilidades que deben manejar los profesionales que ejercen un trabajo práctico y los *chefs* son parte de este grupo, por lo que deben poseer las siguientes habilidades:

1. Dominio creativo y conceptual, referente a las habilidades cognitivas que le ayuden a identificar los factores importantes de su profesión, como su rol dentro de la cadena de mando de la cocina, lo que se exige de un líder o de un eslabón que depende de otros y viceversa. Además, se espera que pueda prevenir situaciones, se adapte a los cambios y cumpla con los planes establecidos dentro de su grupo de trabajo
2. Liderazgo, lo convierte en un estratega que guía a un grupo y, por ende, tiene el poder de decisión y de influir sobre sus subalternos. Debe ser un modelo a seguir, sus acciones son vistas atentamente, se espera que sea una persona inteligente, competente, visionaria, optimista y en quien se pueda confiar.
3. Buen manejo interpersonal, que facilitará la comunicación con otros, siendo el servicio al cliente una de sus fortalezas para vender una experiencia a través de un servicio. Son capaces de lidiar y resolver conflictos analizando la situación, dando ideas y tomando decisiones efectivas. Deben ser comunicadores natos a la hora de delegar trabajo, establecer metas y reglas y entrenar a sus pupilos.

4. Hábiles administradores de los recursos que tienen a su alcance por medio del manejo correcto de las finanzas, cumplimiento de leyes y gerencia de talento humano.
5. Habilidades técnicas y tecnológicas, pues es necesario que los *chefs* sepan del funcionamiento de las máquinas e instrumentos y el propósito de los mismos, hasta ser capaces de emplearlos estratégicamente.

2.2.2. Dinámicas de trabajo en la cocina

Las cocinas se manejan bajo un régimen militar que demanda exigencias que ponen a prueba las habilidades y resistencia de los *chefs* día a día. La cocina es un escenario caótico donde todos sus integrantes tienen la misión de hacer funcionar la cadena de mando, por lo que deben estar motivados a hacer su mejor trabajo (Morse, 2002).

El trabajo dentro de la cocina es impredecible, un día es diferente a otro, por tanto, el *chef* y su equipo deben controlar el más mínimo detalle a su alcance y prever futuros escenarios (Morse, 2002).

En la cocina a cada individuo le corresponde un área y función establecida dentro de un sistema de organización que permite a las diversas secciones funcionar como un todo, iniciando con la preparación hasta que el plato esté listo para servirse. Este proceso se repite todos los días hasta lograr sincronizar la ejecución de todas las etapas de producción, encapsula al proceso creativo dentro de uno mecánico (Pedersen, 2012).

Escoffier estructuró a la cocina en jerarquías llamadas brigadas para facilitar el flujo de trabajo y está conformado por:

El jefe de la cocina en el rango más alto, los subjefes llamados *sous chefs*, son subordinados a las órdenes del *chef*. Luego siguen los *partie chefs* se desenvuelven en las diversas estaciones, entre ellas: el *garde-manger* (la despensa y los congeladores), *sauté* (cocina y preparación), *sausier* (salsas), *patissier* (postres), *rôtisseur* (parrilla), *poissonnier* (pescados) y por último el *friturier* (freidora). A esto se suman, los asistentes o complementos, aquí está el *aboyeur* (encargado de la requisición o insumos), el *plongeur* (lavaplatos), entre los principales integrantes (Charnas, 2017, p.17).

Al interior de la cocina cada *chef* tiene un estilo o lineamientos que todo el personal debe seguir, la creatividad es un privilegio único del jefe de cocina que conlleva la responsabilidad de crear nuevas formas de cocinar. En otro sentido, la aplicación de un estilo proveniente de una corriente con reglas establecidas limita la innovación y se centra en cumplir los fundamentos de manera estricta de una cierta corriente culinaria (Pedersen, 2012).

Los procesos a efectuarse en el restaurante se definen a nivel general pero dentro de cada nivel están enlistadas las actividades garantizando un buen servicio para el cliente (ver Tabla 1).

Tabla 1.

Mapa del proceso de servicio.

MACRO PROCESOS (NIVEL 1)	ACTIVIDADES INDUCIDAS POR LOS CLIENTES	MICRO PROCESOS (NIVEL 02)
Reserva	Necesita una mesa	Toma la reserva Confirma la reservación
Recepción	Llega al restaurante	Recibe a las reservas Los guía a su mesa
Servicio	Quiere comer o beber algo	Ofrece un aperitivo Entrega los menús Toma la orden Interviene el <i>sommelier</i> para recomendar bebidas en espacial vino Sirve las ordenes Sirve bajativos como licores, te o café
Pago	Pide la cuenta	Prepara la cuenta Recibe el pago
Salida	Decide abandonar el restaurante	Acompaña al cliente a la salida Despedida de los clientes

Nota. Tomado y adaptado de “*Organizing haute-cuisine service processes: a case study*”, por M. Stierand y J. Sandt, 2007. *Journal of hospitality and Tourism Management*, 14(1), p.32.

El trabajo en la cocina es arduo, difícil y complicado, no es comparable a una oficina porque los cocineros repiten el mismo proceso a diario, el menú casi siempre es el mismo y su ejecución no varía, al igual que los tiempos y planificación previa; el flujo de trabajo que se maneja en la cocina es práctico y se adapta a los lugares y condiciones que rodean al *chef*. En cuanto a tiempos, en la cocina son cortos y elásticos a la vez, pero dependen de un calendario. Es oportuno mencionar que todas estas características hacen del *chef* un ejecutor y no un creativo, un paradigma que las nuevas corrientes culinarias quieren transformar. “El trabajo no puede llevarse a casa, ya que fuera de la cocina no son sujetos productivos, he ahí la causa de las largas horas y jornadas laborales”

(Charnas, 2017, p.34).

Existe un código de honor formulado por Michael Ruhlman en el año 1996, en base a una experiencia durante una de sus pasantías para recabar información valiosa para su libro *The Making of a Chef* concluyó, por las palabras de su jefe, que la presencia de los *chefs* es obligatoria y no hay excusas válidas para ausentarse, deben estar comprometidos con lo que hacen hasta elevar esta práctica a una filosofía de vida (Charnas, 2007).

El mise-en-place es el pilar sobre el que se han construido los mejores restaurantes del mundo, puede ser aplicado por cualquier persona en cualquier lugar y comprende las siguientes etapas:

1. Preparación: es la actividad principal, vista por el *chef* como el antecesor al cocinar que resulta imposible sin tener todo lo necesario listo y completo. Se resumen en los términos antes y no durante, ya sea este proceso algo complejo o simple. Los tiempos son rígidos, si el servicio está asignado a cierta hora es imposible e inaceptable el retrasar su cumplimiento. No está sujeta a negociaciones y demanda compromiso.
2. Proceso: tras planear y preparar se necesita un método de ejecución al que regirse. Esto incluye el dónde se guardan los ingredientes y las herramientas, aunque en la memoria de los *chefs* abundan los procesos, ya sea para preparar los platillos o recursos, están en constante perfeccionamiento y en caso de ser nuevos necesitan un aprendizaje y deben respaldarse en medios como el "*check-list*" (Charnas, 2007, p.39) para evitar cometer un error dos veces.

3. Presencia: se requiere que los *chefs* estén de forma física y casi espiritual, se espera de ellos estar y ser puntuales, incluyendo días festivos o de enfermedad. Los *chefs* viven en las cocinas y experimentan su trabajo como meditación para afinar su manera de percibir el contexto y el ambiente de compañerismo. Son expertos en balancear su vida personal con la profesional, aunque esta última siempre es la predominante (Charnas, 2017).

2.2.3. Responsabilidades con el patrimonio gastronómico

El trabajo de los *chefs* tiene vínculos fuertes con la cultura, pues sus contribuciones a la gastronomía dotan de identidad a una región que se ve representada en los platillos que se preparan (Muñoz *et al.*, 2012).

Al conjugar a la gastronomía con el patrimonio de la humanidad se presentan problemas, el primero nace de los vínculos entre una identidad nacional y la construcción del patrimonio gastronómico dentro del contexto cultural, ya que semióticamente los alimentos tienen significados que construyen identidades.

El más evidente de los conflictos es la reducción del significado de la cocina a sinónimo de símbolo nacional, restando por completo complejidad al término. Sumado a esto, al ser patrimonio se busca la internacionalización de la cocina popular que no coincide con el modelo de la alta cocina, debido a la falta de legitimidad y de criterios de élite a la hora de juzgar y sobrevalorar a una cocina frente a las muchas otras (Álvarez, 2008).

Con respecto al patrimonio y su conservación, la gastronomía es un rasgo inherente de una construcción cultural que desvaloriza la originalidad y

promueve la tradición con la preservación de prácticas que han pasado de generación a generación (Álvarez, 2008), ciertamente limitando el campo de ejercicio profesional de los *chefs* que se ha venido contrarrestando por las nuevas escuelas o corrientes culinarias.

Por consiguiente, la cocina nacional, al pasar a ser patrimonio intangible, abre las posibilidades de conocer y representar a la nación por medio de sus prácticas culinarias (Álvarez, 2008), y es el *chef* el ejecutor y encargado de preservar la memoria gastronómica de su entorno. Cada nación es diferente, geográfica y culturalmente, permitiendo que existan referentes o íconos gastronómicos en cada país. A su vez, en Latinoamérica cada país considera que tiene un tipo diferente de cocina, pese a las evidentes prácticas compartidas e incluso ingredientes; los *chefs* han sido los encargados de buscar formas de localizar sus culturas, provenientes de un mestizaje que se remonta a la llegada de los españoles al continente americano (Álvarez, 2008).

2.2.4. Dinámicas sociales y reconocimiento profesional

El rol del *chef* y de las personas cuyos trabajos giran en torno a la cocina han cambiado con el pasar de los años, estas personas han pasado del anonimato al reconocimiento y la fama a nivel mundial (Civitello, 2007). Es necesario mencionar que la comida y las costumbres que la rodean permiten conocer a la sociedad y estructurar una cultura (Teel, 2014).

El reconocimiento de los *chefs* como profesionales debe nacer de la definición y diferencia entre la cocina y la alta cocina. Según el *Cambridge Dictionary* (2014), cocina es un “estilo” y alta cocina es cocinar con un “alto estándar que por lo general es el francés”, haciendo una comparación los cocineros son a la cocina como los *chefs* a la alta cocina.

Si se analizan los componentes de la cocina de las diversas naciones es posible identificar hábitos de alimentación y establecer diferencias internas entre clases sociales que, por lo general, vinculan a la alta cocina con los grupos privilegiados de mayor poder adquisitivo. Dado que el mundo gira en torno al factor económico según la sociedad se es *chef* en relación directa a quién cocina (un experto o aficionado), la calidad de los productos y cómo se los usa (Teel, 2014).

En cuanto a prejuicios y estereotipos, los negativos menosprecian la labor del *chef* por considerar a la cocina como un actividad cotidiana, de carácter servil, para satisfacer una de las necesidades básicas de los seres humanos (Cristancho, 2013); lo favorable data de la Francia del siglo XVIII que elevó la categoría de esta área y de sus profesionales por sus roces con la aristocracia y por sus aportes al establecimiento de una cocina sólida, que se suma a los cánones europeos para medir el prestigio de algo (Teel, 2014).

Las prácticas gastronómicas eran únicas de los grupos más exclusivos de la sociedad, sin embargo, a inicios del siglo XIX con la aparición de los libros de cocina el público interesado en esta área profesional se multiplicó impulsados por la difusión de contenidos escritos de fácil adquisición, incluían recetas detalladas que podían ser replicadas por quien tuviera a su mano estas valiosas herramientas (Teel, 2014).

2.2.5. Rentabilidad económica

El formarse profesionalmente para convertirse en *chef* es costoso, siendo los materiales y recursos necesarios de alto valor económico, y según el área de conocimientos estos varían y requieren de ciertas especificaciones, que influyen en su precio. Por otro lado, el costo de las colegiaturas, que, al convertirse en una carrera de moda, existe mayor demanda de cupos por lo que las instituciones y universidades deben incrementar los presupuestos que influyen en lo que el estudiante termina pagando (Cristancho, 2013).

Mantener un restaurante a flote requiere de una fuerte inversión de capital, la mayoría del dinero proviene de los ahorros del propio *chef* o de aportes de familia y amigos, para lograr cierta estabilidad económica los *chefs* han tenido que invertir sus ganancias en el negocio, de otra forma es imposible que un restaurante pueda seguir adelante.

Los ingresos económicos son inciertos, por lo que afrontan retos para lograr que sus restaurantes sean rentables, sus jornadas de trabajo son largas y de gran esfuerzo, pese a esto, siguen haciéndolo todos los días por pasión a su profesión, de otro modo podrían trabajar en otras áreas de la cocina en las que se genera más dinero y se requiere de menos esfuerzo (Johnson, 2005).

La rentabilidad se refiere a la solvencia que generan los activos que están en proceso de producción, por medio de un análisis de los beneficios y pérdidas de las inversiones en este caso, del capital invertido en el restaurante y así determinar si hay proyecciones de crecimiento. La sostenibilidad financiera de un restaurante es la capacidad que tiene una organización de manejar sus recursos de manera eficiente y eficaz a través de una administración de los ingresos en relación con los costos de producción, garantizando el cumplimiento

de un objetivo a largo plazo (Callejas, García y Ponce, 2010).

El *chef* debe tener conocimiento en finanzas o tener a alguien que lo asesore, las deudas pendientes en las que incurren, ya sean de productos o de salarios para su equipo de trabajo, influyen negativamente en la capacidad de liquidez del negocio (Callejas *et al.*, 2010). Al ser el restaurante una empresa que no posee ingresos fijos algunas veces sus gastos de producción sobrepasan los ingresos netos, lo que representa un problema de solvencia, por lo que el *chef* debe ser un hábil inversor y tiene que aprovechar al máximo los recursos que tiene a su disposición.

El mundo gastronómico y sus profesionales también se han visto afectados por la inestabilidad económica presente en la actualidad, y con ello han desaparecido o son casi inexistentes esas percepciones de la cocina como una profesión rentable que garantiza altos ingresos económicos. Las ofertas laborales por corto tiempo se han hecho cada vez más populares, encareciendo la seguridad laboral y promoviendo el emprendimiento que resulta arriesgado y requiere de innovación y adaptación a las necesidades del mercado (Hendley, 2017).

2.3. La gastronomía en los medios audiovisuales

La cocina se ha popularizado en los últimos años por su aparición en los medios de comunicación generando nuevas tendencias que la sitúa entre los temas más populares en el mercado consumista. Al principio los libros eran el mecanismo de difusión de las recetas, sin embargo, el desarrollo de otras tecnologías y de nuevas industrias audiovisuales, como la televisión, el cine y las plataformas de *streaming*, han visto en esta área una fuente para generar productos audiovisuales atractivos en torno al *chef* y su vida, por medio de varios formatos,

aunque, en cuanto a contenidos, ha generado críticas por parte del medio gastronómico por considerar que la información es manipulada e incluso maquillada con propósitos comerciales. Por otro lado, se reconoce que estos nuevos medios han permitido que la figura del *chef* sea reconocida y, por ende, la alta cocina y la cocina tradicional ganen cada vez más adeptos, interesados en aprender o simplemente entretenerse con los contenidos disponibles.

2.3.1. Boom mediático de la cocina

Se considera que el auge de la cocina en los medios de comunicación inicia en 1991 con el fin de la Guerra Fría, la guerra en el campo de batalla había terminado para situarse en la televisión. En 1993, *The Food Network*, un canal estadounidense con sede en Nueva York ayudó a posicionar a los *chefs* de los mejores restaurantes como personalidades famosas. Uno de los más reconocidos programas de esta cadena fue *Iron Chef*, uno de los primeros *reality shows* en el que varios *chefs* japoneses cocinaban por ser los ganadores. La cocina era vista como un espectáculo, cada programa tenía una temática diferente. Programas como este darían paso al verdadero *boom* de la cocina en el siglo 20 con la aparición de más *reality shows* de cocina (Civitello, 2007).

A principios del siglo 20 aparecen las primeras cadenas de comida rápida y, por ende, una nueva forma de consumir alimentos, con la venta de los mismos de manera estandarizada con procesos de producción y distribución, siendo los *baby boomers* los principales consumidores. Con la aparición de este nuevo sistema empiezan a salir a la superficie problemas como: la excesiva cantidad de desperdicio que provienen de los empaques, los efectos negativos en la salud porque la comida está relacionada directamente con la obesidad y otras enfermedades (Albala, 2013).

A mediados del siglo 20 aparecen los movimientos contracultura cuyos ideales van en contra de las grandes industrias de comida y promueven la modernización del sistema con variedad de productos y la aplicación de principios éticos que velen por la protección del medio ambiente. Su principal ideal era el impulsar nuevas formas de comer como alternativa a la comida rápida, cuyos orígenes vienen desde el siglo XIX, cuando los libros de cocina se popularizaron por la facilidad de adquirir conocimiento en base a recetas de reconocidos *chefs*. El paso de los libros a la televisión es reconocible con Julia Child quien, desde 1960 hasta 2004, apareció en televisión para enseñar sobre las técnicas básicas y la preparación de recetas con bases en la cocina francesa, todo este contenido provenía de los libros que había publicado años atrás (Albala, 2013).

La cocina pasó a ser parte del mundo del entretenimiento, el interés en cocinar surge como una alternativa a la cocina en masa, desde 1970 también se ve necesario explorar nuevas formas de cocinar, incluyendo otras culturas al mercado gastronómico como la japonesa, thai, india, etc. La cocina empezó a ser tendencia, objeto de moda, mientras más exótica se popularizaba más rápido (Albala, 2013).

El surgimiento de la comida de confort hizo que varios restaurantes bajen los precios de sus menús para atraer más consumidores, haciendo que la cocina se torne cada vez más simple, causando la pérdida de destrezas básicas porque la comida como moda busca simpleza y extravagancia sobre calidad y técnica. Aunque la cocina haya sufrido un retroceso, esto ha permitido que nuevos *chefs* rescaten la cocina tradicional con un toque moderno como respuesta a una sociedad que ya no se alimenta en casa y que prefiere salir y comer lo que otros preparan (Albala, 2013).

Para la televisión los *chefs* eran vistos solo dentro de las cocinas, con las competencias y los *reality shows* se dejó atrás el formato instructivo en el que solo se enseñaban recetas, hoy se conoce más de la gastronomía profesional, ya que la parte práctica está siendo reemplazada por el internet como una nueva forma de consumo y de fácil acceso.

En los últimos años los *chefs* se han convertido en estrellas, como una estrategia de marketing para dar reconocimiento a su trayectoria, sus publicaciones y sus restaurantes, todo como una forma de promover el consumo. La mayor parte de chefs famosos provienen de la televisión entre ellos Gordon Ramsey, Jamie Oliver, etc. Estos *chefs* son reconocidos a nivel mundial y tienen un estilo que los caracteriza, aunque no todos ejercen su profesión activamente (Pedersen, 2012).

La televisión, las revistas y otros medios visuales son de fácil acceso y, por ende, de mayor consumo, la cocina se convirtió en una forma de entretenimiento porque resulta más fácil ver a alguien cocinar que hacerlo por sí mismo, la comida se volvió visual, todo es imagen y la presentación es lo que cuenta (Pedersen, 2012).

En la actualidad, la gastronomía ha captado la atención de los mercados de consumo que han visto en esta área, y sobre todo en la profesión del *chef*, una forma de generar demanda en función de una oferta de la cocina a modo de espectáculo, haciéndolo atractiva para el público y restando importancia a lo cotidiano y esencial del día a día de estos profesionales (Cristancho, 2013).

Este escenario ha llevado a muchos jóvenes a optar por la carrera de gastronomía guiados por una imagen errónea que ofrecen los medios de comunicación, lejana al mundo real de los *chefs*. La moda de la cocina ha incrementado el consumo de productos culinarios y ha influido en el incremento

de estudiantes que optan por una formación profesional gastronómica (Cristancho, 2013).

Si bien los medios de comunicación han permitido que las personas sepan más de gastronomía y tengan acceso a información culinaria, por medio de los *chefs* celebridades que al convertirse en personalidades famosas pueden dar a conocer la cultura gastronómica de sus países más allá de sus fronteras; también representa un problema ya que los países con gran riqueza culinaria al no tener acceso a estos medios no pueden ser reconocidos y no tienen las mismas oportunidades que aquellos que sí pueden promocionarse, lo que genera la falta de referentes o íconos propios de sus regiones.

2.3.2. Productos audiovisuales de gastronomía en Ecuador

En el Ecuador la producción de contenidos audiovisuales gastronómicos es limitada, se ha centrado en la difusión del patrimonio gastronómico y en algunos casos en el entretenimiento con la presencia de *chefs* que enseñan al público cómo preparar varias recetas.

Los *chefs* han estado presentes en la televisión ecuatoriana, tienen un segmento en los programas de las mañanas como: “En Contacto” de la cadena Ecuavisa, “De casa en casa” de TC televisión, “Las mañanitas” de Gama, “El Club de la Mañana” de RTS, entre muchos otros que han dado espacio a la cocina.

Un reconocido *chef* del Ecuador, Gino Molinari, incursionó en la televisión con su participación en la Revista Familiar de la cadena Gama visión, llamada “Casa Dentro”, donde ejercía las funciones de director y creador, siendo galardonado dos años con el premio a mejor conductor de variedades. También, tuvo un

programa llamado “Molinari”, igual de cocina, fue tan exitoso que se programó durante 22 años siendo uno de los programas que más tiempo ha estado al aire (Armendáris, 2011).

La televisión permitió que los *chefs* se convirtieran en celebridades, así como Molinari, también la *chef* cubana Mariaca Valdés, en los 90, tuvo su espacio en el programa “Mariaca en su salsa”, donde preparaba recetas caseras, y se mantuvo al aire por alrededor de 13 años. Años más tarde, en la cadena Teleamazonas, participó en el programa “Toque de Mariaca”, donde ganó más reconocimiento hasta el año 2011 cuando se alejó de las cámaras y de la cocina para ir a vivir en Miami de forma permanente (Veintimilla, 2015).

Los programas *reality show* de cocina también han sido usados en el país por las cadenas televisivas como: “Hoy cocino por ti”, un programa concurso emitido por el canal Teleamazonas en el año 2016 que contó con la participación de personajes famosos que cocinaban para apoyar a una causa social, inicialmente eran personas naturales con conocimientos básicos en cocina que eran juzgados por reconocidos *chefs* del país, los participantes eran instruidos por los *chefs* en algunos restaurantes e instituciones de formación profesional de la ciudad de Quito y eran evaluados por su desenvolvimiento en la cocina y la aplicación de los conocimientos impartidos por los *chefs* anteriormente.

2.3.3. Cocina y programas de TV

En los programas de televisión de cocina la presencia de los *chefs* es indispensable, una de sus representantes y quizás la más reconocida es Julia Child, quien compartió sus conocimientos con sus televidentes durante 10 años gracias a la publicación de varios libros que se convirtieron en recetarios básicos de la cocina francesa. Su éxito lo debe a su estrategia de convertir la alta cocina

en algo popular y accesible para las amas de casa entre los años 1963 hasta 1973 (Veintimilla, 2015).

Sin embargo, uno de los primeros en aparecer en la pantalla chica fue James Beard, *chef* estadounidense con el programa “*I love to eat*” que se transmitió desde 1946, con un estilo casero preparaba platos frente a la cámara y que eran transmitidos en vivo; aunque duró pocos meses ganó tal reconocimiento en los hogares de Estados Unidos que su trayectoria pasó de la televisión al teatro (Veintimilla, 2015).

El *boom* de la cocina en la televisión tuvo su auge en el siglo XX y ha evolucionado a todos los formatos posibles como: novelas, *reality shows*, programas de cocina, concursos, entre los más populares, y que han tenido gran aceptación por el público, batiendo records de audiencia. Este mercado se ha extendido rápidamente, pasando de programas a canales dedicados por completo a la cocina, haciendo que el contenido sea más accesible y sea objeto de entretenimiento, dando origen a un nuevo género televisivo (De Solier, 2005).

En los años 80 estos programas eran conducidos por *chefs* que instruían a sus audiencias en la preparación de platos y con el cambio de las estrategias de comunicación de informativas a contenido de entretenimiento esta industria se volvió más comercial. Los *chefs* empezaron a transmitir por televisión su estilo de vida, ya no desde las cocinas de estudio sino desde sus propias casas, e incluso participaban en formatos enfocados a ver el proceso del antes y después de la cocina, con las transiciones de ingredientes en estado natural a platillos preparados por completo de un momento a otro. Con el paso de los años la comida se volvió visual, la imagen y presentación situaron a la cocina en el mundo de las tendencias (De Solier, 2005).

La televisión y la cocina generan discusiones sobre si sirven o no para educar al público, ya que se omiten datos importantes y se reduce el conocimiento a contenidos sencillos, fáciles de digerir por los televidentes; que se ven amenazados por la industria de la comida rápida y de los alimentos procesados producidos en serie. Los expertos en cocina consideran que se han olvidado los principios de enseñar a cocinar con los que la cocina se inició en la televisión y que hoy en día se ha limitado al puro entretenimiento y espectáculo. Aunque estudios realizados en Australia a las audiencias afirman que estos programas los han ayudado a ganar destrezas culinarias y los comparan con los tradicionales recetarios (De Solier, 2005).

Estos medios también han permitido que la cocina se considere un arte, poniendo énfasis en la forma sobre la técnica o su función, por la influencia de los *chefs* en la producción de contenidos. Por otro lado, para llegar a un público más amplio se ha tenido que adaptar la cocina a un estilo más doméstico también considerado artístico, sin embargo, el éxito de un programa es también el de un profesional que se convierte en una celebridad (De Solier, 2005).

2.3.4. Rol del *chef* en el cine

El *chef* y la cocina también han tenido presencia en la pantalla grande y, conforme evolucionaban las películas el papel del *chef* iba cambiando, como se puede evidenciar en la siguiente lista de películas.

El festín de Babette de 1987 de Gabriel Axel, es una de las primeras películas danesas en ganar un premio Oscar. La película gira en torno a Babette, una cocinera de París del siglo XIX, quien busca refugio en Dinamarca a cambio de trabajar como sirvienta durante 14 años a las órdenes de esta familia puritana.

La historia da un giro inesperado cuando Babette gana la lotería y usa el dinero para ofrecer un banquete donde demuestra sus habilidades en la cocina para los huéspedes de la casa, sin embargo, al ser estos protestantes no valoran su trabajo y se oponen a la extravagancia de sus preparaciones.

La mujer del panadero del director francés Marcel Pagnol, proyectada en 1938, se basa en el libro de Jean Giono, que cuenta la historia de un panadero que se niega a trabajar tras el abandono de su esposa, se centra en la panadería como complemento de la teatralidad de la historia, fue tan exitosa que llegó a ser adaptada a una obra de teatro.

La película *Gran Noche*, del año 1996, dirigida y protagonizada por Stanley Tucci y Campbell Scott, trata de la migración de una familia italiana y los retos al abrir un restaurante en Jersey en el año 1950, ya que tienen que enfrentarse a las duras críticas y poca aceptación de los norteamericanos, al igual que con situaciones amorosas de los *chefs* que comprometerán su desempeño en la cocina (The Playlist Staff, 2015).

Chef a domicilio de Jon Favreau, del año 2014, cuya trama se basa en el *Chef* Carl Casper, quien pierde su empleo como *chef* en jefe de un restaurante en Los Ángeles por problemas irreconciliables con el dueño, que le impide renovar el menú, por lo que va en busca de una nueva cocina que satisfaga sus aspiraciones profesionales y que le permita mantenerse a flote económicamente a él y a su hijo, tras un divorcio, que lo obliga a explorar las raíces cubanas y viajar por Estados Unidos en un *foodtruck* que se populariza con las publicaciones diarias que su hijo hace en las redes sociales. Es este viaje lo que le permite redefinirse como *chef* y volver a unir lazos con su esposa.

Julia y Julie dirigida por Nora Ephron en el año 2009, basada en el libro *My life in Paris* de la reconocida Julia Child. Protagonizada por Meryl Streep que encarna el personaje de Julia Child, y por Amy Adams en el papel de Julie (The Playlist Staff, 2015). Cuenta la historia de dos mujeres y su pasión por la cocina, por un lado está Julia en los años 50, quien se enfrenta a la cultura parisina y su gastronomía, desafía lo establecido para incursionar en una profesión solo de hombres hasta ese momento, lo que le impulsa a estudiar en el famoso Cordon Bleu de París y dar a conocer la riqueza de la cocina parisina, a través de un recetario y programa de televisión que lleva la alta cocina a manos de principiantes que desean aprender las técnicas y procedimientos culinarios reservados solo para los *chefs* de esa época. Por otro lado, situada en el año 2002, Julie Powell una empleada de call center encargada de gestionar y dar solución a los estragos del 11 de septiembre, cansada de la rutina decide empezar un blog con el objetivo de cocinar las 524 recetas del libro de Julia Child *Mastering the Art of French Cooking* en un año, mientras trata de lograr preparar todas las recetas sus publicaciones se van haciendo cada vez más populares llamando la atención de revistas y casas editoriales que le permitirán cumplir su sueño de ser escritora

Quizás una de las más populares películas animadas, *Ratatouille* (2007), bajo la dirección de Brad Bird producida por Pixar, refleja casi por completo la realidad de la vida del *chef* a través de la historia de Alfredo Linguini, un joven principiante aspirante a *chef*, y Remy, una rata *chef*, quienes juntos volverán a posicionar al restaurante de Gusteau como uno de los mejores y sobrellevar una mala racha que inició con una crítica negativa de Antonio Ego y que se agravó con la muerte del *chef* Gusteau, sin embargo, la llegada de estos dos personajes cautivará a los críticos y clientes con recetas innovadoras y exquisitas de Remy, que pese a ser una rata, tiene talento en la cocina. La película expone el mundo de los *chefs* desde todos los ámbitos posibles: el arduo trabajo de los miembros de la cocina, las jerarquías y las funciones que se ejecutan en cada estación de la línea de

trabajo, la importancia de los críticos en el éxito de los restaurantes, y de las instituciones que otorgan estrellas y reconocimientos como armas de doble filo, en caso de sumar alguna le da realce al *chef* y su restaurante, y que al restarse lo condenan a la ruina. También se hace visible lo importante de los recursos tanto materiales como los ingredientes y de recursos humanos, cada uno indispensable para que el sistema de la cocina funcione a la perfección. Por otro lado, la trama hace fuertes críticas a la industria gastronómica, cuestionando a la industria de la comida rápida que mueve millones de dólares y simplifica la cocina convirtiéndola en un objeto a ser producido en masa. Por otra parte, con el personaje de Collete da protagonismo a la mujer y su desempeño en un mundo dominado por hombres que necesita cambiar.

2.3.5. Series biográficas de *chefs*

La serie de Netflix *Chef's table*, de formato documental, permitiendo a los espectadores ver la forma en que los mejores piensan, hablan y cocinan. En cada episodio se aborda la historia de un *chef* distinto para entender cuáles son sus estrategias y técnicas a la hora de cocinar, los *chefs* que aparecen en esta serie de episodios varían desde los más conocidos hasta los de lugares remotos que pasan por desapercibidos (Schumacker, 2018).

Cada capítulo tiene una duración de 45 minutos en promedio, en el que se analiza la vida del chef, su trabajo, carrera y su vida personal. Los temas que rodean a los *chefs* son sus influencias en la cocina, sus motivaciones para llegar ser cocineros profesionales, todo esto apoyado en la cinematografía permite que el espectador tenga la experiencia de estar dentro de la cocina y disfrutar de las preparaciones del *chef*, así sea solo con la vista. En este caso lo visual ha reemplazado al sabor, quien mira los capítulos se queda deleitado por los platos mostrados ante cámara (Sinewe, 2017).

La cinematografía incluye un buen manejo de cámara, sonidos dramáticos y un amplio panorama de los mejores restaurantes y lugares de comida del mundo. Los capítulos y las temporadas se ven uno tras otro sin parar, esto se debe a la excelente dirección de David Gelb (Morabito, 2018).

Como toda gran producción las críticas no se han hecho esperar, el público demanda diversidad en la selección de los *chefs* y los países, ya que en los primeros países solo se han elegido a los miembros de los 50 mejores restaurantes del mundo. La serie empezó en 2015 y hasta el momento se han subido a la plataforma seis temporadas, en total con 30 episodios, y se espera una nueva temporada con nuevos *chefs* (Morabito, 2018).

La audiencia se ha mostrado cautivada por los episodios y por las historias de los *chefs* recibiendo el primer episodio de la primera temporada alrededor de 25 millones de vistas. Por otro lado, los *chefs* que han aparecido se han vuelto famosos y las visitas a sus restaurantes (Schumacker, 2018), lo que corrobora que los medios de comunicación, en este caso las plataformas de *streaming*, contribuyen a la popularidad del *chef* y de su cocina.

CAPÍTULO III DISEÑO DEL ESTUDIO

3.1. Planteamiento del problema

La profesión del *chef* no ha sido reconocida a nivel profesional frente a otras carreras, por lo que la sociedad ecuatoriana tiene una idea errónea o ha creado un estigma por la falta de conocimiento acerca del proceso de formación del *chef*. Por ello es necesario realizar estudios acerca de la gastronomía a un nivel más profesional para visibilizar el trabajo de estos profesionales en Ecuador.

La cocina ha sido mostrada en los medios de comunicación con un formato de entretenimiento que se centra en la preparación de alimentos y el rescate del patrimonio gastronómico. En el país se sabe poco de los referentes o *chefs* íconos porque la cultura no reconoce a quien cocina, solo lo hacen con las recetas y los platillos tradicionales.

En los últimos años se ha venido dando un *boom* mediático de la cocina, haciendo que las personas muestren interés por esta área, pero su contenido no abarca todo el proceso e implicaciones que conlleva el llegar a ser *chef*. Con respecto a la profesionalización se ha tenido que fusionar la academia y la experiencia para que los *chefs* puedan ser capaces de desenvolverse en un medio que exige numerosas aptitudes y un alto nivel de conocimiento gastronómico y de otras disciplinas.

En consecuencia, el problema es la falta de visibilización de este proceso de profesionalización de los *chefs* a cargo de los medios de comunicación hacia los públicos ajenos a esta área. Por lo tanto, la creación de un producto que sirva como herramienta visual informativa puede contribuir al conocimiento del entorno

del *chef* y así generar reconocimiento profesional y ofrecer un punto de vista más cercano al mundo profesional de la cocina.

Los productos audiovisuales han servido para informar y entretener al público demostrando ser una herramienta efectiva de comunicación; en este caso, el formato de cortometraje documental expone la información necesaria para entender una profesión tan compleja.

En el área social, la realización de una investigación con un tema poco abordado orientado al área audiovisual aporta al desarrollo de productos audiovisuales con enfoque en identidad y cultura, según el Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, siendo uno de sus objetivos principales, incentivar y difundir estudios interdisciplinarios sobre diversas identidades, en este caso, a través de la carrera de Multimedia y Producción Audiovisual y el área gastronómica.

En el ámbito educacional, aportará como material informativo de divulgación de conocimientos para que los aspirantes a la carrera de gastronomía conozcan más acerca de esta profesión y para quienes desconocen o saben muy poco de esta área profesional que ha aportado tanto a la cultura del Ecuador.

Por último, a nivel personal significa un desafío el usar todo el conocimiento adquirido en la universidad y aplicarlo en un producto audiovisual, ya que exige un gran compromiso el dar a conocer este tema desde una posición externa al medio gastronómico. Por otro lado, el producto marcará un precedente para futuras investigaciones o trabajos dirigidos a los *chefs* como íconos de la cocina ecuatoriana.

3.2. Preguntas

3.2.1. Pregunta general

¿Cómo se debe elaborar un cortometraje documental que permita informar sobre el proceso de profesionalización de los *chefs* en la ciudad de Quito?

3.2.2. Preguntas específicas

1. ¿Cómo es el proceso de profesionalización de los *chefs* en la ciudad de Quito?
2. ¿Qué factores intervienen en el proceso de profesionalización de los *chefs* de Quito?
3. ¿Cómo plasmar la profesión gastronómica en un cortometraje documental?
4. ¿Qué conocimiento provee el cortometraje documental con relación a la profesión desarrollada por los *chefs* de Quito?

3.3. Objetivos

3.3.1. Objetivo general

Elaborar un cortometraje documental que informe a la sociedad ecuatoriana sobre el proceso de profesionalización de los *chefs* en la ciudad de Quito.

3.3.2. Objetivos específicos

1. Investigar acerca del proceso de profesionalización de los *chefs* en la ciudad de Quito.
2. Identificar los factores que intervienen en el proceso de profesionalización de los *chefs* de Quito.
3. Plasmar a través de un cortometraje documental la labor profesional de los *chefs* en la ciudad de Quito.
4. Analizar la efectividad del cortometraje documental en el conocimiento que alcanza el público ecuatoriano sobre la profesión desarrollada por los *chefs* de la ciudad de Quito.

3.4. Metodología

3.4.1. Contexto y población

Este trabajo se realiza en Quito - Ecuador, como trabajo de titulación para la carrera de Multimedia y Producción Audiovisual de la Universidad de Las Américas. Desde marzo del 2019 hasta julio del mismo año.

El presente trabajo está orientado a jóvenes aspirantes a carreras universitarias y adultos, hombres y mujeres, que quieran conocer acerca de la labor profesional de los *chefs*. El alcance de esta investigación llega también a personas adultas que desconozcan la complejidad de esta profesión. Dirigido al público joven y adulto con acceso a internet que pertenezcan a un nivel económico entre los quintiles tres al cinco.

3.4.2. Tipo de estudio

El presente trabajo de investigación es cualitativo, ya que se usan herramientas como entrevistas, observación descriptiva y grupo focal. La primera de ellas para obtener información de la fuente primera, en este caso los *chefs* proporcionan una mirada más cercana de esta profesión, ya que son expertos en el tema. La segunda permitirá evidenciar los procesos o dinámicas que rigen dentro de la cocina y qué rol cumple el *chef* dentro de la misma. Y por último el grupo focal, al reunir un grupo pequeño de personas, permitirá exponer el trabajo final y comprobar si los objetivos planteados se han cumplido.

Respecto al alcance de este trabajo es exploratorio y descriptivo, ya que se indaga en un tema o una profesión sobre la cual no se han realizado trabajos investigativos en el país, a la vez que se pretende describir el rol del *chef* y las dinámicas e implicaciones que esta profesión conlleva a través de un cortometraje documental.

3.4.3. Herramientas a utilizar

Tabla 2.

Herramientas a utilizar.

Herramienta	Descripción	Propósito
Entrevista	<i>Chef</i> Alejandro Chamorro, propietario de Nuema Restaurante	Recolectar información sobre su formación profesional y trayectoria hasta lograr posicionar a su restaurante como uno de los mejores.
Entrevista	<i>Chef</i> Piedad Salazar, propietaria de Nuema Restaurante.	Recolectar información sobre su trayectoria e implicaciones que conlleva el ser <i>chef</i> y tener un restaurante

		propio.
Entrevista	Pamela Pico, jefa de cocina de Nuema Restaurante	Recolectar información sobre su trayectoria e implicaciones que conlleva el ser <i>chef</i> y tener un restaurante propio.
Observación Descriptiva	En Nuema Restaurante, uno de los 15 mejores restaurantes del 2018.	Recolectar información sobre las dinámicas dentro de la cocina.
Grupo Focal	Grupo de ocho a 12 jóvenes y adultos a quienes se mostrará el cortometraje documental y se realizarán preguntas sobre el mismo.	Conocer en qué grado se cumplieron los objetivos planteados.

3.4.4. Tipo de análisis

El presente trabajo está segmentado en varias fases que son:

- Investigación

Búsqueda y recopilación de información de artículos científicos, libros, páginas web y tesis, necesarios para conceptualizar y entender la profesión del *chef* en diversos ámbitos

- Elaboración de objetivos

- Elaborar un cortometraje documental que informe a la sociedad ecuatoriana sobre el proceso de profesionalización de los *chefs* en la ciudad de Quito.
- Investigar acerca del proceso de profesionalización de los *chefs* en la ciudad de Quito.

- Identificar los factores que intervienen en el proceso de profesionalización de los *chefs* de Quito.
 - Plasmar a través de un cortometraje documental la labor profesional de los *chefs* en la ciudad de Quito.
 - Analizar la efectividad del cortometraje documental en el conocimiento que alcanza el público ecuatoriano sobre la profesión desarrollada por los *chefs* de la ciudad de Quito.
- Herramientas

Se emplearán entrevistas a expertos y observación descriptiva en un restaurante para recabar información de los *chefs* y las dinámicas dentro de su espacio de trabajo.

- Desarrollo del proyecto
 - Preproducción

En esta fase se establecerá la línea editorial y tratamiento, y por ende el contenido o material que se buscará recabar con la entrevista y la observación, también se definirán el guion técnico que se usará en la producción y el guion literario, en este caso las preguntas de las entrevistas.
 - Producción

Esta etapa consiste en la grabación de las entrevistas y la observación descriptiva dentro del restaurante Nuema, utilizando

equipos de audio, video e iluminación necesarios para la recopilación de material audiovisual.

- Postproducción

Se tratará el material previamente grabado, con programas o software como: Adobe Premiere Pro para la edición, Adobe Audition para el sonido y Adobe After Effects para efectos o animación de textos y DaVinci para la colorización. Una vez completado el proceso se usará uno de estos programas para la exportación del producto final.

- Proyección y evaluación

Se realizará un grupo focal para proyectar el cortometraje documental, hacer preguntas, receptar opiniones de los participantes, pero sobre todo para medir el cumplimiento de los objetivos planteados al inicio del estudio.

CAPÍTULO IV DESARROLLO DEL PROYECTO

4.1 Título

“1 entre 50”

4.2 Formato

El formato de este proyecto es un Cortometraje Documental.

El documental permite esbozar destellos de la sociedad en la que vivimos, toma parte de la realidad o la muestra parcialmente con un contado en imágenes y sonidos. Su campo de acción en cuanto a temáticas es amplio, no tiene reglas establecidas, ni límites claros. Se abordan problemáticas del presente o pasado y persiguen un objetivo establecido por el director (Nichols, 1997).

Según Bill Nichols (1997), existen 3 definiciones de documental, que varían según su punto de vista y que son:

- **Desde el punto de vista del director o realizador.**

En el caso del documental, el realizador tiene mucho menos control que el que tendría si hiciera ficción. Aunque controla la mayor parte de como contara la historia, se le va de las manos el control total de qué. Sin embargo, en este caso se debe analizar la relación que tiene el realizador con el o los sujetos y en qué grado participa con ellos. Siendo el “control” (p. 43) un factor decisivo, haciendo que la historia sea algo que no depende del realizador, pero si como tratar la

información que va a obtener.

- **Desde el punto de vista textual**

La definición de este formato según el texto, toma a las imágenes y sonidos como pruebas que apoyan un discurso más no como “elementos de una trama” (p.51). Se da mayor importancia al argumento, lo que se quiere contar debe convencer al espectador, para lo que se apoya en la banda sonora y la voz de los sujetos, siendo estos elementos los que cuenten la historia o permitan una mayor comprensión de lo que se quiere transmitir.

- **Desde el punto de vista del espectador**

Definir al documental según el espectador, necesita de cierta lógica entre que lo diferencia de la ficción, siendo necesarias evidencias o material que conjuntamente apoyen un argumento, es decir información que se le muestre al espectador para que deduzca su propósito, para lo cual se plantea una postura que se apoya o se contradice. En el documental predomina la realidad, por lo que el tema a tratar deber estar sustentado en algo histórico que le de sustento (Nichols, 1997, p.57).

Tipos de Documental

Bill Nichols en su libro *Introduction Documentary* (2001) clasifica al documental en seis categorías según las modalidades de representación, cada una establece convenciones particulares que se ven presentes a lo largo del proceso de realización del documental, en específico intervienen en la estructura del mismo. Sin embargo, los parámetros no son fijos ya que puede ajustarse a una

modalidad acoplando rasgos de otra distinta.

- **Modalidad poética**

Vinculada con el cine vanguardista, incluye rasgos representativos de este tipo de arte lo que hace que su contenido sea subjetivo o abstracto. Su prioridad no es informar, por el contrario, busca despertar emociones en el espectador a través de una experiencia estética, que se guía por un tono o modo de persuasión definido.

- **Modalidad expositiva**

Presente en documentales clásicos que muestran un argumento con una narración visual y auditiva. Su estructura gira entorno a una premisa con una exposición directa al espectador, por medio de material gráfico y visual que justifiquen un objetivo o una lógica narrativa, presente desde principio a fin. Surgió como un movimiento opuesto al cine de ficción, pretende mostrar un mundo más real, por lo que tiene rasgos propios del documental antropológico, pese a que la realidad este dictada por el director, al elegir como cuenta la historia.

- **Modalidad observacional**

El recurso para obtener contenido es la observación de los que sucede tal y como es, no hay ninguna intervención o juicio de valor a la hora de documentar la información. El registro del material es espontaneo ya que no se tiene control de la situación, al igual en la edición no se sobrepone ningún audio o comentario ya que cambia el sentido de lo registrado. El espectador “toma un rol activo en

determinar el significado de lo que hace y dice el sujeto que se retrata” (p.111). Para lograr este tipo de modalidad el director o realizador debe establecer un acuerdo con los sujetos que será observados, necesita su consentimiento para observar y luego representarlo en un proyecto audiovisual. Un rasgo característico es la sensación de realidad continua, como si el espectador viera con sus propios ojos y en tiempo real lo que sucede.

- **Modalidad participativa**

Proviene del cine etnográfico y de prácticas audiovisuales interactivas usada en investigaciones de temáticas sociales. Es evidente que existe un vínculo entre el realizador y las personas que serán filmadas, puesto que el director debe participar como un investigador, que busca entender como es el ambiente de sus personajes para experimentar y luego retratarlo en la construcción del documental. La estructura narrativa depende de la perspectiva del director para lo que hace uso de ciertas herramientas como la entrevista que le permitan conocer más acerca de los sujetos, incluso puede usar su propia voz como narrador u optar por el testimonio de expertos o personas con una participación activa en el entorno que se va a filmar. En el proceso de edición combina las entrevistas con material de soporte que proviene de videos registrados en su proceso de documentación o investigación.

- **Modalidad per formativa**

Este tipo de documentales rompen los límites de los parámetros clásicos para acercarse a la ficción. Representa la realidad recurriendo a la poesía, retórica o la expresión en sí; es decir le da importancia al como sobre el que. Se asocia con expresión artística de lo real, toma como recursos ciertos recursos vanguardistas que son vistos como evidencias que retratan un suceso o

temática.

De acuerdo con los conceptos anteriores, el documental realizado como parte del trabajo de titulación corresponde a la modalidad expositiva, ya que se basa en un argumento que guía la narrativa. El documental responde a un tratamiento definido con antelación, sin embargo, usa recursos de otras modalidades como: la observación para registrar el ambiente de trabajo dentro del restaurante Nuema y las dinámicas que se manejan en la cocina, para lo que fue necesario un acuerdo con los *chefs* y el personal antes de empezar la filmación. De igual forma toma herramientas de la modalidad participativa, al usar la entrevista para la obtención de información de los personajes, también hay que señalar que como directora tuve que hacer de familiarizarme con el lugar días antes de grabar, para conocer y entender el lugar donde iba a filmar.

Este documental cuenta con un tratamiento y un cuestionario de preguntas que siguen una misma retórica, dichos documentos actúan como guion en el proceso de edición. Las entrevistas fueron transcritas con el propósito de categorizar las respuestas y responder a lo planteado anteriormente en la estructura narrativa, lo que permita ilustrar el argumento a través de imágenes y el uso de la voz de los personajes en este caso los *chefs* del restaurante Nuema.

4.3 Logline

Un restaurante ecuatoriano organiza una cena importante, por una nominación a la lista de los 50 *Best* Latinoamérica y así abrir camino para que el país sea reconocido por primera vez como referente mundial de cocina.

4.4 Tratamiento

Con una toma del Panecillo visto desde el restaurante Nuema, nos ubicamos espacialmente en el centro histórico de la ciudad de Quito, en el barrio San Marcos, donde desde hace dos años viene funcionando Nuema Restaurante. Observamos un plano general del restaurante Nuema, una vista de la entrada con la barra de cocina frente al salón, las personas o staff del restaurante preparan lo necesario para los clientes que están por llegar, es un día tranquilo sin embargo todos tienen una tarea que cumplir: hay platos por terminar y otros listos para ser servidos, cuentas por cobrar, trastes que lavar o simplemente una crítica que esperar, todo esto mientras escuchamos la definición de *chef* para el equipo de Nuema.

Un día más para el equipo de cocina de Nuema Restaurante, se presenta el *chef* Alejandro Chamorro y escuchamos su voz mientras prepara una vez más su menú, con la ayuda de los jóvenes pasantes que siguen sus órdenes y desempeñan varias actividades dentro y fuera de la cocina, aquí se evidencia el juego de roles del *chef* y los cocineros con una secuencia de planos de las diferentes actividades que cada uno cumple, pero con especial atención al *chef* que destaca entre todos, pero que se despegaba del modelo tradicional de *chef*, esta vez como maestro que enseña a sus pasantes con la esperanza de que repliquen los platos que hace y que incluso lo superen.

Luego se presenta Piedad Salazar, la *sous chef*, encargada de pastelería, quien se encuentra preparando sus recetas e ingeniando nuevas combinaciones de sabores y texturas para el postre que busca despertar los sentidos de quienes lo prueben. Mientras vemos como transcurren las actividades normales en el Nuema, los *chefs* Alejandro y Pía nos cuentan acerca de Nuema, como nació, de dónde viene su nombre e identidad.

Poco después vemos una secuencia de manos montando platos mientras escuchamos a los *chefs* describir la esencia de Nuema en cuanto a cocina, de estas preparaciones resaltan los colores, texturas y formas, que pueden hacer que algo simple como una salsa se convierta en un conjunto que represente un concepto.

Vemos jóvenes pasantes moverse dentro de la cocina, Piedad nos cuenta acerca de su equipo de trabajo y porque optar por trabajar por jóvenes, esto mientras empiezan a montar mesas, a limpiar el salón o revisar la lista de los clientes que vendrán ese día. Una figura destaca del grupo de pasantes, Pamela Pico, la mano de hierro del lugar, quien es la *chef* encargada, debe supervisar a los pasantes y ver que las cosas se hagan bien, caso contrario hace escuchar su voz o simplemente aparta a quienes entre nervios dejan las salsas caer o no pueden terminar un montaje. Pamela sube y baja del salón a la pastelería, viendo que todo esté bien; abajo termina los postres que se van a servir y sube con algunos ingredientes para otros platos; y en cortos recesos sin muchos clientes comparte risas o canciones que alivien la tensión. Se ha ganado esta confianza, ya que tiene más antigüedad trabajando con los chefs, bajo esta premisa, Pamela nos habla de su experiencia trabajando en Nuema y cómo ha cambiado su manera de ver su profesión una vez que entro a trabajar en el restaurante.

Vemos el ambiente de Nuema más tranquilo de lo normal, los clientes se fueron y en el restaurante solo queda el equipo de cocina, Piedad menciona que dentro de algunos días tendrán una cena importante que les permitirá entrar a nominación para la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, en este punto habrá planos de conjuntos del equipo trabajando y pequeños espacios en los que se ve a Alejandro y Piedad concentrados en montar los platos que están por salir, a la par escuchamos la voz de Alejandro contándonos porque es importante la cena en su sueño por ser nominados en la lista.

Vemos un poco de los preparativos de la cena, como se prepara el mise and place, ollas hirviendo y manso limpiando productos para almacenar en el congelador. Hay silencio en el ambiente y por primera vez aparece un personaje desconocido hasta el momento, pero importante para la cena, Piedad nos cuenta que está en juego en la cena que viene. Piedad Salazar que también participara en la cena expone sus expectativas y habla un poco de lo que tienen preparado para ese día, también escuchamos a Alejandro explicar cómo funciona la lista.

Llegado el gran día, hay movimiento en el restaurante, chicos montando mesas, puliendo copas o a chicos del servicio en fila para recibir a los clientes; todos están revisando que todo esté listo para cuando lleguen los clientes, personas que suben y bajan de la pastelería a la cocina; ollas y sartenes calientes, platos por servir, meseros yendo y viniendo.

Hay más agitación que lo normal, esta vez son Alejandro, Piedad y Nicolás López, un *chef* invitado desde Colombia del restaurante Villanos en Bermudas, (este restaurante ya está la lista de los 50 mejores), deben trabajar juntos, mezclar ingenio con habilidades culinarias para que los asistentes se vayan con una experiencia inolvidable.

Vemos dos ambientes diferentes, arriba el caos del servicio mientras Alejandro y Nicolás se encargan del montaje de los platos, vemos meseros ir y venir de la cocina; abajo en la pastelería vemos a Piedad y su equipo de trabajo preparando los postres mientras bajan meseros con platos que deben ser lavados para seguir con el servicio, vemos un buen ambiente de trabajo y de familia, entre risas y caos se organizan para que los postres estén listos, a esto se suma el subir y bajar del personal de servicio por las gradas que conectan el salón con la pastelería.

Luego de todo el caos de la ejecución del evento, vemos los platos finales que van a ser servidos y como los chicos de servicio se los llevan intactos, los dejan en las mesas y regresan por el siguiente plato, una secuencia de ir y venir.

Tras una jornada de arduo trabajo, todos los miembros del equipo de Nuema se juntan para celebrar con un brindis el éxito de la cena. Tras todo el movimiento en Nuema los *chefs* Alejandro, Piedad y Pamela hablan de los planes a futuro y su motivación para seguir adelante, del significado de una nominación en la lista de los 50 y cuánto tiempo les tomaría lograr este sueño.

4.5 Punto de vista del director

Mi motivación nace del entorno familiar, varios miembros de mi familia son *chefs* de profesión por lo que tengo una perspectiva cercana a su trabajo y lo que implica dedicarse a esto, por lo que vi en este trabajo de titulación una oportunidad para visibilizar su profesión. Pese a que hay *chefs* en mi familia, dentro de mi círculo familiar he evidenciado la falta de reconocimiento a esta profesión por considerarla algo fácil, que se resume en cocinar y nada más. Si personas cercanas a los *chefs* no tienen conocimiento de esta labor, mucho menos las personas ajenas a este mundo gastronómico, en especial en la sociedad ecuatoriana aún se subestima a estos profesionales, y ven a la cocina como un mundo reducido, que cualquiera puede hacer, la ven como una profesión fácil y la presencia de nuevos productos audiovisuales permitirán que este estigma se vaya perdiendo de a poco.

Mi acercamiento con Piedad Salazar y Alejandro Chamorro *chefs* y dueños de Nuema, inicio en mayo del 2018 cuando produje material visual para un concurso en el que el restaurante participaba, sin embargo, mi interés por este mundo gastronómico inicio en el 2015, cuando mi hermana Pamela y yo empezamos nuestra vida universitaria, siempre quise usar lo aprendido para dar voz a todo eso que yo sabía y que los demás debían conocer.

Con el pasar de los años vi que el trabajo que mi hermana hacía no era valorado por mi familia, ya que, en comparación a otras profesiones como la arquitectura, gastronomía no era tan complicada. De cerca veía como su vida empezaba a cambiar, haciendo que su día a día girara entorno a la cocina desde las bases tradicionales europeas como las salsas básicas hasta postres y chocolates, siempre había un proceso que implicaba horas y horas de trabajo para perfeccionar preparaciones, que solo yo veía de lejos y que esperaba que mi familia y la sociedad la vieran algún día.

El cortometraje documental tiene como escenario el restaurante Nuema en la ciudad de Quito, lugar donde trabaja mi hermana melliza Pamela desde hace tres años, vi en este lugar la oportunidad y responsabilidad de contar la historia de este equipo de cocina que aparte de ver a la gastronomía como profesión, la han convertido en su vida diaria. Nuema ha logrado varios reconocimientos importantes en estos últimos años, sin embargo, pocos de ellos han venido del escenario nacional, lo que evidencia otro punto que en el que puede apoyarse este documental.

Detrás del Nuema, están Alejandro Chamorro encargado de la cocina fría y caliente y Piedad Salazar *chef* pastelera, juntos empezaron este sueño de mostrar a la cocina ecuatoriana desde otra perspectiva, una más cercana a la alta cocina con elementos propios del país. En este ambiente mi hermana Pamela empezó como pasante hasta convertirse hoy en día en la jefa de cocina, los tres juntos han buscado innovar la gastronomía ecuatoriana, que los ha llevado a ser reconocidos incluso fuera del país por medios gastronómicos importantes, sin embargo, sus sueños y metas están fijados en obtener un lugar en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica conocida como *The 50 Best*, no solo como reconocimiento personal sino como una forma de abrir la puerta para que Ecuador pueda situarse en el mapa gastronómico mundial.

Cuando fui por primera vez a Nuema, empecé a cuestionarme por qué ese mundo no ha sido visibilizado en productos audiovisuales que no tuvieran un propósito comercial y espero que el público que vea este documental lo haga con esa misma curiosidad que yo experimente aquel día, a la vez que les permita conocer un poco más de cerca el caos y el trabajo detrás de un plato delicioso y bonito. Mi propósito es que estos *chefs* cuenten su historia y el cómo ha sido este camino por cumplir un sueño, que de lograrse romperá esquemas en la escena gastronómica ecuatoriana.

La premisa de este cortometraje documental es narrar visualmente el sueño de estos tres *chefs* y de todo el equipo de Nuema, documentando su preparación para la cena y su ejecución; hay dos elementos que guían la narrativa: el compromiso y el sacrificio, estos dos conceptos se hacen presentes a lo largo de la historia. El compromiso con una profesión que se ha convertido en su estilo de vida y de sacrificios personales que en mi familia no logran ser comprendidos, lo hacen por un sueño en conjunto, y creo que si logran ver documentada esta experiencia verán con otros ojos a estos *chefs*, desde un lado más humano y profesional.

Y el objetivo como proyecto de titulación responde a la necesidad de generar un producto audiovisual en el cual los *chefs* sean los protagonistas, desde un lado más real y cercano a ellos, ya que en el país la producción de contenidos se ha enfocado más en la gastronomía que en sus profesionales y si se ha tratado de hacerlo ha sido desde un lado más comercial.

4.6 Propuesta estética

Anteriormente se planteó una progresión narrativa, que a nivel de estética visual se potencia con el manejo del color y sus componentes, a lo largo de los tres

segmentos el color cambia porque la emoción o intensidad también lo hace, y va de la siguiente forma.

Como introducción a algo nuevo y desconocido, el blanco resalta con una tonalidad ligeramente amarilla, este color busca establecer una conexión con el espectador que empieza a familiarizarse con los personajes y el lugar; por otro lado, el contraste y saturación ligeramente bajos, contribuyen a la calma de algo que se anuncia y que está por ocurrir.

Una vez anunciado el punto de giro o incidente inicial, el color empieza a incrementar en cuanto a contraste y saturación, como la tensión incrementa, el tono empieza a cambiar de amarillo a azul, el ambiente va de cálido a frío, para generar incomodidad y llamar la atención del espectador, pues algo importante está sucediendo. Si bien el tono cambia, el mismo es sutil pues los colores de los platos no deben alterarse del todo, las texturas de los alimentos empiezan a ganar protagonismo con saturación alta, que se desvanece a medida que el final se acerca.

Para el final, el tono se vuelve cálido de nuevo, pero esta vez orientado a los rojos para generar un ambiente más personal, ya se estableció una conexión con los personajes que empiezan a despedirse con un hasta pronto. El ambiente cálido permite reforzar la parte emocional, un momento para cuestionar el presente y el futuro de estos *chefs* en su camino por ser parte de una lista que reconozca el trabajo de Nuema Restaurante.

4.7 Propuesta de fotografía

Para transmitir las sensaciones establecidas en la premisa, el documental se divide en tres etapas, cada una con un ritmo diferente, con el propósito de crear una progresión, que va de la siguiente manera:

La primera etapa es una introducción a un día más en Nuema, contada por estos tres *chefs* que ponen pausa a su trabajo para contar su historia y como trabajan por cumplir su sueño. Es una visión más personal, con planos que van desde los primeros planos hasta planos americanos, el rango es limitado pues es necesario generar un conexión o simpatía con el público. Hay cierta libertad en la cámara tanto en enfoque como en movimiento, un seguimiento a los personajes y a la evolución e historia de Nuema.

Para la segunda parte, son momentos más presentes del aquí y ahora, para lo cual se muestran los preparativos de la cena y roles de estos personajes con planos generales, americanos y medios, que se van cerrando hasta ser primeros planos o planos detalles, es decir, se reduce el espacio mostrado en cámara a medida que se acerca el gran día. Para evocar tensión, la cámara se vuelve estática, una forma de transmitir como la adrenalina se incrementa y a la vez transmitir cierta impotencia e incomodidad porque vemos sin poder hacer nada, como todo se vuelve un caos, en una cuenta regresiva que intercala momentos de tensión con alegría, una secuencia de planos mostrando como se complementan unos con otros, una familia que grita y se ríe, pero sigue adelante a pesar de los contratiempos, porque lo que pasa en el servicio se queda en el servicio. El posicionamiento de las cámaras es estratégico por el espacio reducido y la imposibilidad de movimiento durante el evento, pero sobre todo para captar las reacciones del equipo de trabajo, como si el espectador los viera de cerca con curiosidad para saber qué y cómo hacen para que todo salga bien.

En la última etapa, la cámara vuelve a moverse para captar las emociones que trajo consigo este gran día, de igual modo el rango visual se libera, con planos más abiertos desde americanos hasta generales, con el propósito de transmitir satisfacción y concluir esta etapa. Los *chefs* vuelven a hacerse presentes pues el trabajo sigue, ya que hay un sueño de por medio que exige de planes nuevos y expectativas por alcanzar. Se vuelve algo más personal con planos medios de los *chefs* siendo entrevistados e intercalados con secuencias de los momentos más intensos, una retrospectiva a todo este proceso.

4.8 Propuesta de sonido

El sonido permitirá establecer un ritmo o evolución en las tres etapas planteadas anteriormente; al principio la voz de los *chefs* será predominante para establecer una cercanía y conexión, pues se toman un respiro para contarnos quienes son a nivel personal y en conjunto como Nuema restaurante. El sonido de ambiente será la transición entre lo que dicen y lo que hacen, sin embargo, predomina la música instrumental y la voz de los *chefs*. El ambiente sonoro de esta primera etapa es plano en su mayoría, ya que apenas estamos empezando a conocer a los personajes.

En esta progresión, el gran día se acerca y el sonido ambiente propio del lugar cobra protagonismo, para reforzar la tensión a través del sonido presente, con platos que suenan, sartenes que se mueven, pasos de un lado al otro, etc. El diseño sonoro para esta etapa comprende dos extremos, que va desde gritos para solucionar problemas, hasta la ausencia de ellos para momentos de soledad y concentración en el caos que apenas empieza.

Para la resolución, la música instrumental empieza a inducir un final cercano, los *chefs* vuelven a hacerse presente para una despedida; siendo el sonido de sus

voces un vínculo para compartir sus anhelos a futuro y la música un complemento de emociones encontradas y sueños por cumplir.

Para la banda sonora seguirá una línea clásica, o una en la que predominen instrumentos como el piano, el violín u otros, que generen sensaciones específicas que refuercen la intensidad narrativa ya sea de conflicto o para introducir puntos de giro o momentos importantes en la trama.

4.9 Sinopsis

La historia de Alejandro Chamorro, Piedad Salazar y Pamela Pico, tres *chefs* a cargo de Nuema, un restaurante de Quito-Ecuador, que, tras varios años de evolución y crecimiento como uno de los mejores del país, buscan posicionar a la cocina ecuatoriana a nivel internacional. El concepto de Nuema como restaurante se resume en historia e identidad de un equipo humano, con estilo de cocina propio, que trabaja a diario con un objetivo en mente, ser reconocidos dentro del medio gastronómico con una nominación en “la lista de los 50 mejores de Latinoamérica”.

Los *chefs* de Nuema organizan una cena especial con la presencia de Nicolás López, un *chef* invitado de Bogotá, del restaurante Villanos en Bermudas que fue reconocido dentro de la lista de los 50 mejores de Latinoamérica, su presencia para este evento les permitirá mostrar su cocina y fusionarla con otras ideas. Cenas como esta, les dan exposición y permiten que su cocina sea conocida a nivel internacional, a la vez que incrementan sus posibilidades de ser nominados a la lista.

El equipo de Nuema establece un plan de trabajo para el gran día, cada uno con una tarea asignada por cumplir, que sumadas determinaran el éxito de la cena, dejando aprendizajes y anhelos por seguir subiendo en la escalera de

reconocimientos que avalen su cocina, en su afán por dar a conocer a la cocina ecuatoriana más allá de la tradición y empezar a aprovechar los recursos que el país tiene. Sin duda el legado y sueños de estos *chefs* y el equipo de Nuema, permitirán que Ecuador como país se situé en el mapa gastronómico mundial.

4.10 Estructura Narrativa

Planteamiento: *“Identidad de Nuema y su equipo de cocina”*

- Ser *chef* y sus retos
- Nuema Restaurante: identidad y estilo propio
- Los personajes detrás del nombre
- Historia e identidad
- Situación de la gastronomía ecuatoriana
- El significado de una nominación

Punto de giro 1: Cocinar con alguien que está dentro de una lista en la que no hay restaurantes ecuatorianos

Desarrollo: *“Trabajar por ser nominados a una lista internacional”*

- Importancia del *chef* invitado
- Preparativos de una cena con alguien dentro de la lista de los 50
- Dinámicas para la nominación a la lista
- Estilo de cocina propio
- Desarrollo del evento en sí

Punto de giro 2: Estrés de los chefs y el equipo de cocina el día de la cena

Confrontación: “Lo hicimos y ¿ahora qué?”

- Celebración del equipo de cocina con todas las personas que hicieron posible la cena.
- Conclusión del evento
- Motivación para seguir adelante y el legado de Nuema

4.11 Guión de preguntas o cuestionario de entrevistas

Preguntas para Alejandro y Piedad

¿Qué es Nuema?

¿Cómo nació Nuema?

¿Qué significa Nuema?

¿Por qué es importante la nominación a la lista de los 50?

¿Cómo funcionan las nominaciones a la lista?

¿Por qué es importante la cena?

¿Quién viene como *chef* invitado?

¿Qué tienen preparado para la cena?

¿Cuál es el legado de Nuema?

¿Cómo ha sido el proceso para ganar reconocimiento en el medio gastronómico del Ecuador?

¿Qué significaría la nominación a la lista de los 50?

¿Cuál es su estilo o que caracteriza su cocina?

¿Cuáles son los retos de ser *chef* de su propio restaurante?

¿De dónde nacen las ideas para su menú?

¿Cómo incluyen la gastronomía ecuatoriana en su cocina?

¿Qué caracteriza al menú y que influencias tiene?

¿Quién se encarga del restaurante cuándo el *chef* no está?

- ¿Cómo funciona su equipo de trabajo?
- ¿Cuál es su motivación para seguir adelante?
- ¿Qué es ser *chef*?
- ¿Qué se necesita para ser *chef*?
- ¿Por qué tener jóvenes en su equipo de cocina?

Preguntas para Pamela Pico

- ¿Cómo llegaste a ser parte de Nuema?
 - ¿Cuánto tiempo llevas trabajando en Nuema?
 - ¿Cuáles son tus funciones?
 - ¿Qué has aprendido trabajando en Nuema?
- Diferencias entre lo aprendido en la universidad con la vida laboral
- ¿Qué crees que se necesita para estar en este medio?
 - ¿Qué significaría estar nominados a la lista de los 50?
 - ¿Qué se necesita para trabajar en un restaurante?

4.13 Scouting

NOMBRE DE LOCACIÓN: NUEMA dentro del hotel ILLA EXPERIENCE

DIRECCIÓN: Junín E1-44 y Juan Pío Montufar, 170401

CONTACTO: Alejandro Chamorro (*Chef* Dueño del Restaurante) 099 850 2726

UBICACIÓN: Centro Histórico-San Marcos

ESTILO: MODERNA- Casa antigua época colonial remodelada

LUGARES A OCUPAR:

Planta Baja- cocina fría y salón

Subsuelo 1- Pastelería y cava de vinos

PISOS: 3

PISOS A GRABAR: 2

ASCENSOR: Si

PUERTAS: Principales 2

VENTANAS:

6 ventanas pequeñas en la Planta Baja

0 Ventanas en el subsuelo, pero hay un jardín al aire libre

OBJETOS INMÓVILES:

Columnas

Cocina

Mesones y mesas de acero inoxidable

REFERENCIAS: Dos cuadras arriba de la Estación de la Marín

TEL: (02) 395-7010

PERMISO REQUERIDO: SI

BARRIO SEGURO: SI

ASISTENCIA POLICIAL: SI

ASISTENCIA MÉDICA: No

PROBLEMAS CON VECINOS: No

CALOR: No porque hay ventilación por las ventanas y espacios abiertos

SONIDO AMBIENTE

Al estar dentro de un hotel la recepción pone canciones ambiente

Adicional, sonidos propios de cocina, sartenes, aceite que salpica y utensilios

BREAKERS: Sí, pero no se pueden manipular

GENERADOR: No disponible, sin embargo, hay acceso a fuentes de electricidad en nivel -1.

BAÑOS: Dos baños, solo uno disponible, para uso de los empleados el del subsuelo 1

ESTACIONAMIENTO: No

NOTAS

- El espacio es reducido en el subsuelo 1 para grabar con dos cámaras tratar de usar ubicaciones estratégicas que eviten que los equipos salgan en la toma
- Si se quieren hacer tomas de la pastelería usar solo una cámara por el espacio reducido.
- Se puede colocar cámaras en las gradas que conectan a la cocina con la pastelería para evidenciar la agitación de los cocineros que suben y bajan para tener los platos listos
- Usar trípodes para ganar estabilidad, será imposible moverse en el espacio, resultaría un obstáculo para el equipo de cocina
- Se puede ubicar cámaras en las ventanas para no sacar a los clientes de manera implícita, se puede simular que hay clientes y evitar problemas de uso de imagen
- Iluminación óptima no son necesarias luces, e incluso no hay donde colocarlas
- Iluminación cálida a tener en cuenta al momento de establecer balance de blancos
- Usar lentes de poca profundidad para tomas o planos detalles
- Usar micrófonos RODE para grabar sonido directo, y tascam con boom para grabar sonido ambiente y foleys propios de la cocina
- En último caso de tener obstáculos al momento de filmar el montaje de los platos, se puede recurrir a las escaleras del piso 1, por una entrada se puede situar la cámara con un objetivo zoom.

Las fotografías del restaurante obtenidas en el Scouting están adjuntas en los Anexos del uno al diez.

4.14 Formato de cesión de derechos

PERMISO DE USO DE LOCACIÓN

1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO confirma que está en la capacidad de autorizar el uso de la propiedad ubicada en *San Marcos* de la ciudad de *Quito* en adelante LOCACIÓN, la Facultad de Comunicación de la Universidad de las Américas a través de el/la estudiante *Ángela María Pico Pérez*, a quienes en adelante se denominarán colectivamente “EL PRODUCTOR”, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo “*Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito*”(en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales de la locación y sin importar si esta es o no identificada. El cesionario autoriza el uso de la locación durante las fechas *junio a octubre del año 2019* en las que se preparará, se filmará y se retirarán los elementos que la producción haya puesto en la locación.
2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LAPRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción

3. EL PRODUCTOR se compromete a dejar la locación en las condiciones en las que le fue entregada y a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos bajo la sección de agradecimientos.

Fecha: _____

Firma: _____

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de *Ángela María Pico Pérez*, es en adelante se denominarán colectivamente “EL PRODUCTOR”, el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo “*Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito*” (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.

2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción

3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de _____

Fecha: _____

Firma: _____

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

4.15 Script para edición

Tabla 3

Transcripción entrevista a Piedad Salazar

SCRIPT: Piedad Salazar				
PLANO	CATEGORÍA	#	TIEMPO	AUDIO
MVI_5238	Intro	1	00:00:17	Hola, mi nombre es Piedad Salazar
	Intro		00:00:26	Hola, mi nombre es Piedad Salazar, soy dueña del restaurante Nuema y estoy en el área de la Pastelería
	Inicios	2	00:00:35 00:00:39	Cuéntame ¿cómo nació Nuema y qué significa? Nuema nació de un sueño, creo, como todo mundo tiene un sueño de tener algo propio, mi esposo y yo trabajamos juntos antes en el Astrid y Gastón, luego de eso decidimos ya poder emprender lo nuestro y nació así, nació de un sueño que se ha convertido en realidad la verdad
	Significado	3	00:01:04	¿Qué significa la palabra Nuema o de dónde salió?
			00:01:08	Ya, Nuema es el nombre de nuestros tres hijos, Nuria Emilio y Martin, tienen gran significado, porque es algo que lo hemos hecho con mucho cariño
	Proceso	4	00:01:34	¿Cómo empezó?
			00:01:38	Bueno, Nuema, nació, empezó, el proyecto empezó en la República del Salvador y Suiza, empezamos como un restaurante con carta, como un restaurante con un

				menú, eh, como, luego de eso iba a ser una pastelería, pero no lo logramos porque siempre hemos buscado más, los dos hemos buscado más y terminó en un restaurante. No te chache la pregunta
		5	00:02:13 00:02:23	<p>¿Cómo es su equipo de trabajo, y también quién se encarga del restaurante cuando ustedes no están?</p> <p>Haber Nuema es una familia, la verdad yo no, no les considero como que es solo mi equipo de trabajo, si no es mi familia, la mayor parte del tiempo pasamos aquí, he trabajado con chicos súper jóvenes, me encanta trabajar con ellos, cuando yo no estoy y no está el Alejandro, este tenemos, como digo yo a mi segunda hija es Pamela, Pamela se encarga de todo esto y de ahí todos. Todos los chicos consideran que esto es su hogar y cuidan como si fuera parte de su vida esto, entonces mi equipo de trabajo es mi familia</p>
	Nominación	6	00:03:19 00:03:33	<p>Te voy a hacer una pregunta con respecto a la lista de los 50, ¿Cómo ha sido este proceso para la nominación?</p> <p>Haber nosotros estamos buscando entrar, de entrar en la lista de los 50, es súper duro, porque hasta que tu país reconozca el trabajo que tú haces y valore todo lo que está</p>

				<p>detrás de una cocina es súper fuerte pero como que lo estamos logrando, hemos tenido full reconocimiento de la gente ecuatoriana que es súper difícil y el apoyo del extranjero, de gente de Colombia, de Perú entonces con todo ese apoyo creo que logramos estar o lograríamos estar este año en las nominaciones, por lo menos que entremos a nominación, que sería algo súper fuerte porque es como que ya, nos ven en el mapa de todo el mundo, Ecuador, que existe una buena gastronomía y así eso nos ayudaría a empujar para que las demás generaciones tengan ese apoyo y que puede que sea un poco más fácil para la generación que viene</p>
	Cena	7	00:04:49	<p>Me puedes contar un poco de la cena del jueves y ¿por qué es importante para ustedes? Haber hemos tenido varias cenas, esta cena es súper importante porque viene uno de los chefs, que están entre los 15 primeros de la lista , entonces para nosotros es como si que, un orgullo el que venga, es un reto y cierta parte es un orgullo que venga y cocine con nosotros y también es para que nuestro equipo vea lo que se está haciendo afuera y que por lo menos vea y se inspire en las cosas que podemos realizar aquí</p>

	Cena	8	00:25:28	<p>¿Y qué tienen preparado para la cena?</p> <p>Para la cena sé que, bueno Nicolás viene con algo de erizo, con unos camarones baby, nosotros vamos a hacer, yo voy a hacer un postre a base de rábano y alcachofa y también el otro postre se va a hacer con trufa y tocte, hay full sorpresas bonitas.</p> <p>Lo bonito es que cada vez vamos experimentando y haciendo cosas chéveres para que la gente vea lo que hay, lo que se está haciendo y lo que se está trabajando</p>
	Aptitudes	10	00:06:55 00:06:59	<p>¿Cuáles son los retos de ser <i>chef</i> de tu propio restaurante?</p> <p>Es súper duro, porque yo aparte de ser solo <i>chef</i>, me manejo en la parte operativa, administrativa, cuidar todos los detalles , cuando uno es solo empleado, solo esperas fin de mes y ya, y es súper duro afrontar todo, porque tienes a cargo full gente, y entonces , pero a la vez es un reto</p>
	Motivación	11	00:07:30 00:07:39	<p>¿Y qué les motiva seguir adelante?</p> <p>Creo que nos motiva a seguir adelante, es el sueño de que entremos a la lista y que Ecuador este en esa lista, ese es el sueño, que el primer restaurante que entre a la lista sea el nuestro y que sea un empujo para las siguientes generaciones y lo demás</p>

	Chef	12	00:08:05	<p>¿Qué significa ser <i>chef</i> para ti?</p> <p>Que fuerte la pregunta Ser <i>chef</i>, es que es diferente entre hombres y mujeres, para una mujer es súper más difícil entrar al área de la cocina porque siempre hay el mundo del machismo, entonces pero ahora yo veo que las cosas se están nivelando para mí fue súper fuerte en el punto cuando yo entre a la cocina había solo hombres, entonces era súper más difícil, entonces en mi cocina creo que del 100 por ciento el setenta son mujeres y el 30 hombres y solo es el saber equilibrar que no hay diferencias, todos somos iguales, y solo que debes tener fuerza y tenacidad en lo que te metes porque la cocina no es fácil</p>
--	------	----	----------	--

Tabla 4

Transcripción entrevista a Alejandro Chamorro

SCRIPT: Alejandro Chamorro				
PLANO	CATEGORÍA	#	TIEMPO	AUDIO
059A0095.mov (5D)	Intro	1	00:00:18	Yo soy Alejandro Chamorro y soy el dueño y el chef de Nuema
		2		Cuéntame ¿Qué es para ti Nuema?
	Significado		00:00:30	Nuema es la necesidad que vimos de mostrar la gastronomía ecuatoriana mediante un contexto contemporáneo donde mostramos el producto local
	Inicios	3	00:00:42	¿Cómo nació Nuema, la idea del restaurante?
			00:00:45	Nació después de que ya habíamos trabajado un montón de tiempo para otras personas, entonces ya vimos una necesidad Y como te dije anteriormente de mostrar un poco lo que Ecuador tiene, los productos de Ecuador, la raíz de la gastronomía ecuatoriana no tanto tradicional porque no queremos adentrarnos mucho en ese tema sino más bien respetar esos sabores, y poder un poco, eh con esos sabores modernizar, traerlos al tiempo actual y con eso armar una propuesta que pueda ser valorada en la región y en el país
	Significado	4	00:01:27	¿Qué significa la palabra Nuema?

			00:01:31	La palabra Nuema significa el nombre, las iniciales de los nombres de mis tres hijos, dos son mellizos Nuria, Emilio y Martin
	Proceso	5	00:01:40	¿Cuál es la historia del Nuema?
			00:01:42	<p>Uf la historia es, como ya te dije estábamos un poquito cansados de, de yo creo que trabajar para la gente que nos había enseñado, ósea no es que estábamos cansados, pero sí creo que necesitábamos ya mostrar lo ecuatoriano. Es más, una necesidad de mostrar los sabores que teníamos nosotros y no quedarnos rezagados en la carrera de las demás cocinas de la región.</p> <p>Sabíamos que Perú estaba súper adelante, que Colombia empezaba ya también a hacer sus cosas entonces no queríamos quedarnos atrás, si considerábamos que tenemos mucho que ofrecer aquí en Ecuador. Entonces yo creo que ese fue un punto bastante fuerte de la historia. Después de eso intentamos ponernos como todo cocinero creo el sueño de tener su propio restaurante y plasmar sus ideas, y desde ahí en adelante si ha sido una progresión bastante difícil. Yo creo que la cocina es así y cualquier emprendimiento también demanda bastante tiempo, trabajo, entonces esa creo que es la historia. Y hemos venido haciendo un montón de platos creo</p>

				yo, hay algunos icónicos que van marcando la historia del Nuema y esa progresión que queremos en cuanto a las estética, la propuesta , los sabores, yo creo que es encontrarse a sí mismo como cocinero
	Estilo	6	00:03:22	¿Cuál es el estilo que los caracteriza?
			00:03:25	Haber el estilo del Nuema creo que ha cambiado desde la apertura, antes éramos un bistró; un bistró con sabores ecuatorianos, la gente no sabía, desde un comienzo creo que la propuesta ha sido bastante digerible, entendible. Ahora hemos optado por un menú degustación, que yo creo es una propuesta mucho más en escena, tienes un poco más de detalle, juegas mucho más la estética y es una propuesta que atrae bastante a la gente de diferentes países que buscan en si conocer los sabores de acá
		7	00:04:05	¿Cuáles son los retos de ser <i>chef</i> de tu propio restaurante?
			00:04:10	Uf hay un montón de retos, yo creo los retos no son con las demás personas sino contra uno mismo, entonces yo creo que, desde despertarse para ir al trabajo, llegar y mantener un horario que sea un poco rutinario es un reto. Entonces yo creo que dentro de esos hay un montón de retos que si bien es cierto se van saltando y conquistando con la ayuda de los demás. Porque yo

				creo que aquí es una casa y un equipo que hace posible que todo funcione
	Estilo	8	00:04:55	¿De dónde nacen las ideas para sacar nuevos platos de su menú?
			00:05:02	Por ahora creo que las ideas si se dan basadas en todo, están basadas en los productos que tenemos en Ecuador y en la propuesta que queremos mostrar. Entonces un plato puede salir desde que un productor nos traiga un rábano y mezclarlo con las cosas que ya tenemos acá, o en la temporada que ya empieza de mandarina. Ahora creo que hay muchas cosas que se funden para hacer un plato o la idea que pueda traer alguien del equipo para hacer algo. Es muy versátil la forma de tomar decisiones para crear un plato
	Estilo	9	00:05:40	¿Qué influencias tiene su menú?
			00:05:49	Yo creo que las influencias vienen bastante de la memoria y del lugar en que estamos. Si estamos tratando de buscar bastante estacionalidad y el tiempo y el lugar donde nos encontramos
	Proceso	10	00:06:10	¿Cómo ha sido este proseo de ustedes hasta ganar reconocimiento?
			00:06:13	Yo creo que ha sido durísimo. Y creo que es un proceso como todos los emprendimientos, vas creciendo conforme y te acepte el mercado. Entonces como todo emprendimiento ha sido

				duro ha tomado su tiempo, pero creo que ahora ya la gente, si es que se siente un poco más orgullosa de su comida creo que hemos empezado el proceso que estábamos esperando
	<i>Chef</i>	11	00:06:45	¿Qué significa para ti ser un <i>chef</i>?
			00:06:48	Bueno por ahora es mi estilo de vida, yo creo que <i>chef</i> como tal te ganas, no te pueden decir en una escuela que ya eres <i>chef</i> y la experiencia es todo, el tiempo que transcurre, todos los errores que cometes y que no vuelves a cometer en un futuro , eso te va formando y va haciendo que tengas cierto criterio, cierto carácter y vayas buscando tu estilo, vayas buscando tus propias ideas, ya no veas en referentes lo que quieres hacer para plasmar tus ideas.
059A0096.MOV				
	Aptitudes	12	00:00:00	¿Qué aptitudes crees que debe tener un <i>chef</i>?
			00:00:01	Yo creo que debe ser disciplinado, debe ser estricto porque si no pasan un montón de cosas que no quieres que pasen, y más que nada tiene que ser bastante humano porque si no pierde mucha esencia el lugar donde estas y el restaurante
	Lista	13	00:00:23	Háblame de ¿Cómo funciona esta lista de los mejores 50 restaurantes y que significaría para el Nuema estar nominados

			00:00:31	<p>La lista es bastante importante en la región es uno de los reconocimientos que tenemos aquí en Latinoamérica y de los pocos porque no hay muchos, no tenemos ya Michelin, tenemos esta lista que sin duda puede llegar a ser algo bastante importante si es que entramos algún rato o si es que llegamos a ser nominados.</p> <p>Entonces esperemos que eso suceda, sería bastante importante porque eso te da bastante realce y sin duda te pone en la mira de la escena gastronómica...</p>
059A0097.MOV				
	Cena	14	00:00:08	¿Cómo ha influido las cenas que viene organizando con chefs de otros países para ayudar en su nominación en la lista?
			00:00:15	Ósea eso es, es súper importante pero no le vemos tanto como que hacemos las cenas solo que para por medio de la lista tengamos más chance de entrar, si no es más compartir con la gente que viene de afuera y que vea que el tipo de trabajo que se está haciendo en Ecuador.
	Jóvenes	15	00:00:42	¿Por qué es importante tener jóvenes en su equipo de cocina?
			00:00:50	Porque yo creo que, una los jóvenes tiene mayor predisposición al estilo y tipo de trabajo que se está haciendo aquí en Ecuador,

				y en el mundo, más bien las cocinas modernas necesitan de juventud para desarrollarse, no digo que la gente que ya está un poco mayor en ese sentido no pueda, pero siempre es mejor tener ideas frescas y ver desde otra perspectiva la nueva cocina y la nuevas propuestas que se tengan
	Aptitudes	16	00:01:23	¿Qué se necesita para estar en este medio gastronómico?
			00:01:25	Yo creo que se necesita más que nada dedicación, pensar un plato cuesta tiempo, pero yo creo que cualquiera lo puede hacer, lo que es más difícil hacer, es tener todo en conjunto, servicio, todo el conjunto redondo para que haya una experiencia propia gastronómica.
	Legado	17	00:01:58	¿Cuál es el legado de Nuema para la cocina ecuatoriana?
			00:02:03	Ojalá, es una pregunta súper difícil, pero no tanto difícil, pero si una pregunta súper grande.
			00:02:15	Y si es que quisiéramos dejar un legado, yo creo que es una, la gente que sale de aquí, que salga motivada, que salga a ponerse sus propias empresas, sus restaurantes, lo que quieran hacer, pero que sepan que aquí aprendieron bases para hacer proyectos exitosos, ojala y por otro lado a pensar que si es posible que tenemos todo como para que en la región se reconozca a la cocina

				ecuatoriana como algo súper interesante
	Aptitudes	18	00:02:50	¿Cómo te divides las tareas con Pía?
			00:02:57	Es súper difícil esa pregunta. Nos dividimos un poco por inercia, otro poco por tareas que uno hace mejor. Pía es mucho mejor administrando todo el asunto y yo creo que soy un poco más la parte creativa , entonces desde ahí viene la raíz de cómo nos dividimos las tareas
	Motivación	12	00:03:20	¿Cuál es su motivación para seguir adelante?
				Yo creo que primero la motivaciones son la familia, también las personas que están en el restaurante es una motivación que tienen que estar contentos con lo que hacen, tienen que sentirse cómodos y todo y los hijos, la familia es una motivación por eso tratamos que el restaurante sea como una familia
	Legado	20	00:03:48	¿Cómo ves a Nuema en un futuro?
			00:03:51	Ojala más grande, ojala en un lugar donde tenga una independencia mayor, donde haya más espacios que mostrar todo lo que podemos hacer como ecuatorianos en la cocina, un bar, algo no sé, espacios de investigación donde podamos desarrollar más recetas, una cocina más bonita , ahí nos vemos

Tabla 5

Transcripción entrevista 2 a Alejandro Chamorro

SCRIPT: Audio-Alejandro Chamorro				
PLANO	CATEGORÍA	#	TIEMPO	AUDIO
SOLO AUDIO-error de enfoque				
MVI_5243				
	Lista	21	00:05:07	Me contaron que tenían una cena el jueves, porque es importante
			00:05:10	Porque estamos cocinando con gente que está dentro de una lista en la cual por ahora no hay restaurantes ecuatorianos, ni cocineros ecuatorianos, dentro de. Entonces y porque es un cocinero de una tallas bastante importante, entonces aquí venimos a ver y más que todo a compartir la cocina con ellos, entonces son experiencias que como cocineros te llenan bastante
	Lista	22	00:05:48	¿Qué significaría la nominación dentro de los 50 para Nuema?
			00:05:50	Yo creo que significaría una, avalar el trabajo que se ha venido haciendo y también otra como ecuatorianos tratar de convencernos que tenemos un potencial inmenso en gastronomía
	Nominación	23	00:06:08	¿Cómo crees que cambiaría al restaurante en caso de entrar en la nominación?

			00:06:15	Yo creo que no nos cambiaria mucho, si tendríamos mucha más gente creo yo, pero si sería un reto de mejorar, y mejorar. Entonces creo que sería un incentivo muy importante para lo que venimos haciendo
	Lista	24	00:06:31	¿Qué es la lista de los 50 y cómo funciona?
			00:06:32	La lista de los 50 es una lista que pone los mejores restaurantes en un <i>Rankin</i> que va desde el 50 al primer lugar, por regiones, de Asia, Latinoamérica y una mundial donde entras después de haber entrado en las regionales
	Cena	25	00:07:05	¿Y qué tienen preparado para la cena del jueves?
				Tenemos un menú súper técnico hemos tratado de cotejar bastante las ideas del <i>chef</i> que viene con las nuestras y tratar de que sea un menú súper expresivo de lo que hacemos acá y en conjunto de lo que hace el <i>chef</i> en Bogotá

Tabla 6

Transcripción entrevista a Pamela Pico

SCRIPT: Pamela Pico				
PLANO	CATEGORÍA	#	TIEMPO	AUDIO
059A7010.mov (Canon 5D)				
	Intro	1	00:00:26	Mi nombre es Pamela y actualmente estoy encargada de la cocina del restaurante
	Inicios	2	00:00:33	¿Cómo llegaste a ser parte de Nuema?
			00:00:36	Comenzó por la búsqueda de cumplir las horas prácticas de la U, entonces así fue como llegué a Nuema
	Inicios	3	00:00:48	¿Cuánto tiempo llevas trabajando en Nuema?
			00:00:51	Estoy en Nuema desde el año 2016, hasta ahora que ya son 3 años aproximadamente
	Inicios	4	00:01:00	¿Qué has aprendido trabajando en el restaurante?
			00:01:03	He aprendido lo que es una cocina real, en cuanto a desarrollar mis capacidades, aprender a conocer mis puntos débiles y en lo que soy mejor Aprender la realidad de lo que esta profesión implica
	Aptitudes	5	00:01:33	¿Cuáles son tus funciones dentro del restaurante?
			00:01:35	Mis funciones dentro del restaurante son: encargarme del personal, revisar la producción, que todos los alimentos estén debidamente preparados para poder pasarlos al cliente y también un poco de funciones administrativas y control de calidad.

	Estudios	6	00:02:03	¿Cuáles son las diferencias entre lo aprendido en la universidad con la vida laboral?
			00:02:09	En la universidad los conceptos y el aprendizaje es súper básico. No conoces la realidad y la presión que ejerce tener un trabajo a tiempo completo en el cual tienes que poner toda tu concentración en lo que estás haciendo. En la universidad las clases son más relajadas porque no tienes la presión a la cual te sometes cuando tienes clientes fuera que esperan un plato de comida rico y bien presentado
	Aptitudes	7	00:02:51	¿Qué crees que se necesita para estar en este medio?
			00:02:54	Para estar en este medio se necesita constancia, amar la profesión porque es de tiempo completo, ocupa tu mente el cien por ciento del día y siempre estar dispuesto a aprender algo nuevo todos los días.
	Nominación	8	00:03:19	¿Qué significaría para ustedes del Nuema estar nominados en la lista de los 50?
			00:03:26	Estar nominados en la lista de los 50 mejores sería el resultado del trabajo de mucho tiempo, de todo el sacrificio de cada uno de los chicos del equipo y sería una recompensa para la cocina ecuatoriana y para el país en general porque tenemos mucho producto que no todo el mundo conoce y que en Nuema lo intentamos rescatar de una manera diferente.
	Aptitudes	9	00:04:01	¿Qué crees que se necesita para trabajar en un restaurante?

			00:04:06	Para trabajar en un restaurante se necesita saber que no tienes hora de descanso, es un trabajo a tiempo completo estar concentrado siempre en lo que haces y tener un orden para todo.
	Aptitudes	10	00:04:37	¿En qué se diferencia un día normal de trabajo a un cena cuando tienen un <i>chef</i> invitado?
			00:04:42	No hay tanta diferencia porque para nosotros el tener un <i>chef</i> invitado o un número de personas en un día normal es simplemente sacar todos los días la misma calidad en el producto y hacer lo que sabemos y hacerlo bien.
	Inicios	11	00:05:10	¿En qué posiciones has ido trabajando hasta llegar a ser jefe de cocina?
			00:05:17	En Nuema empecé en la parte de pastelería en producción, he rotado por todas las áreas, también por la parte de sala, producción de cocina fría y caliente y después de dos años y medio , ahora estoy como jefa de cocina
	Lista	12	00:05:50	¿Cómo funciona este proceso de nominación a la lista de los 50?
			00:05:56	La lista de los 50 mejores de Latinoamérica es el reconocimiento a representar de una manera justa el trabajo en equipo de las cocinas. Haber tengo que pensar bien eso. Haber repite la pregunta.
	Lista	13	00:06:40	¿Cómo funciona el proceso de nominación a la lista de los 50?
			00:06:45	El proceso denominación a la lista se basa en votos dentro de cada uno de los restaurantes

				<p>que ya están nominados o que ya están dentro de la lista, los mismos van votando los posibles candidatos.</p> <p>Es un proceso largo ya que puede tardar años que un restaurante llegue a ser nominado o que simplemente lo tomen en cuenta en esta lista.</p>
	Motivación	14	00:07:21	¿Cuál es su motivación para seguir adelante?
			00:07:25	Nuestra motivación para seguir adelante es que nos gusta el trabajo que tenemos y queremos que Ecuador despunte en el mundo por toda la variedad de productos que tiene, y porque en Ecuador es posible hacer una cocina rica con todo lo que tenemos
	<i>Chef</i>	15	00:07:57	¿Qué es para ti ser <i>chef</i>?
			00:07:59	<p>Para mi ser chef es tener creatividad y ganas de.</p> <p>Es creatividad y poder jugar con los ingredientes y con lo que tengo porque tú eres el dueño de tus recetas y puedes probar sabores y experimentar con todo lo que tienes.</p> <p>Para mi ser <i>chef</i> es más o menos jugar a experimentar y crear, crear cosas nuevas</p>
059A7011		16	00:00:01	Crear cosas nuevas que me gusten a mí y sé que pueden gustar a los demás
				
	Intro	17	00:00:17	Mi nombre es Pamela y actualmente soy jefa de cocina en Nuema

4.16 Post producción

4.16.1 Edición y montaje del material.

La edición de video se realizó en el programa *Adobe Premiere Pro CC 2015*, con el propósito de crear cierto ritmo, y así diferenciar las tres etapas de la estructura narrativa planteada al inicio en la preproducción. Para el planteamiento se usaron cortes de duración intermedia, con pausas que permitan conocer el lugar y los personajes, se dio más valor y espacio visual a las entrevistas y su relación con el material de registro que permita contextualizar sus palabras.

En el desarrollo, la tensión debía incrementarse, por lo cual los cortes son más rápidos, para insinuar que algo importante está por ocurrir, en este caso se dio más espacio visual al momento en sí, y el material de las entrevistas se hizo más corto o casi nulo, sobreponiendo otro material a estos videos. Con la intención de que el espectador sienta que está presente en el lugar y lo que está viendo en pantalla sea la espera por ver que va a suceder a continuación.

Para la resolución los cortes vuelven a ser más pausados, para bajar la tensión y saber en qué termino y que les espera a los personajes en el futuro. La edición permite cerrar el tema respondiendo al objetivo principal en este caso la cena y su conclusión. Por otro lado, el uso de texto también permite que la cuenta regresiva de los días y las horas, sean herramientas que regulen la tensión que se introduce a principio del segundo acto.

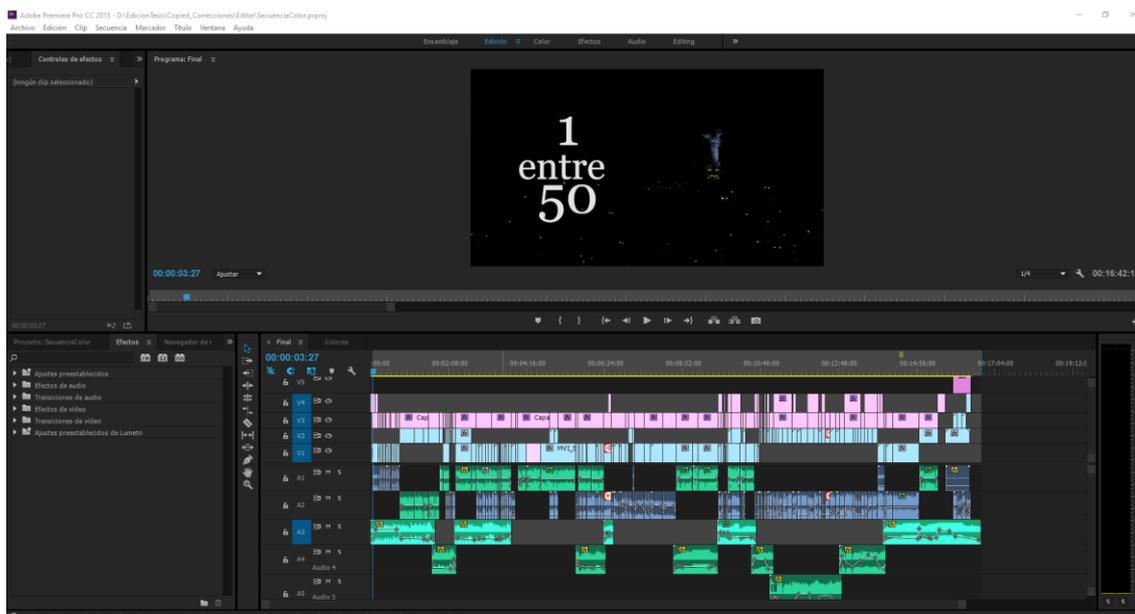


Figura 2. Captura de pantalla de edición en Premiere Pro.

Para el sonido se usó el programa *Adobe Audition CC 2019*, para limpiar el ruido de las entrevistas y para aplicar un limitador de frecuencias que impida que los niveles de volumen sean muy altos. Los efectos usados fueron varios como: *Hard Limiter*, *DeNoisser*, *Parametric Equalizer*, *De Esser*, *Vocal Enhacer*, etc.

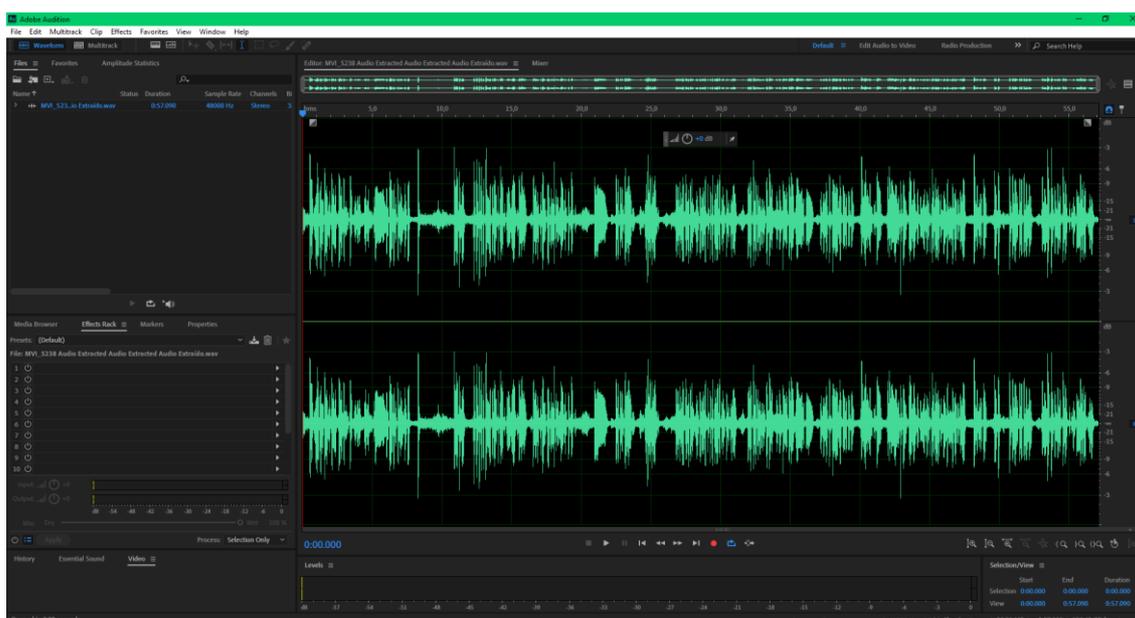


Figura 3. Captura de pantalla de edición en Adobe Audition.

La tipografía usada en los textos es Georgia, varían sus tamaños y espacio entre líneas. Para animar los textos se usaron programas como *Premiere Pro* para los textos principales

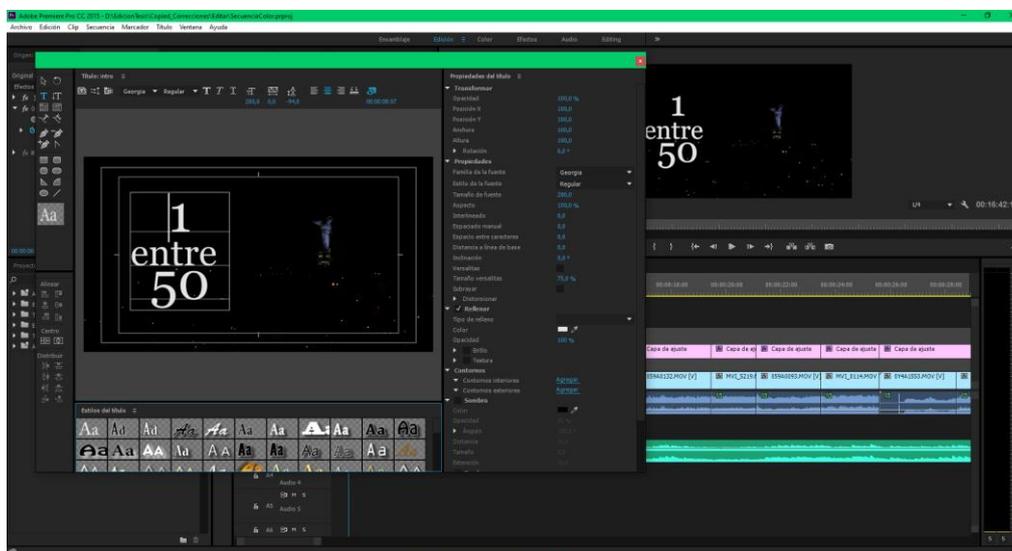


Figura 4. Captura de pantalla de edición de texto en Premiere Pro.

También se usó *After Effects* para los créditos finales, animando la posición y la opacidad de los mismos, todos en color blanco al facilitar su visibilidad con los videos o fondos negros.

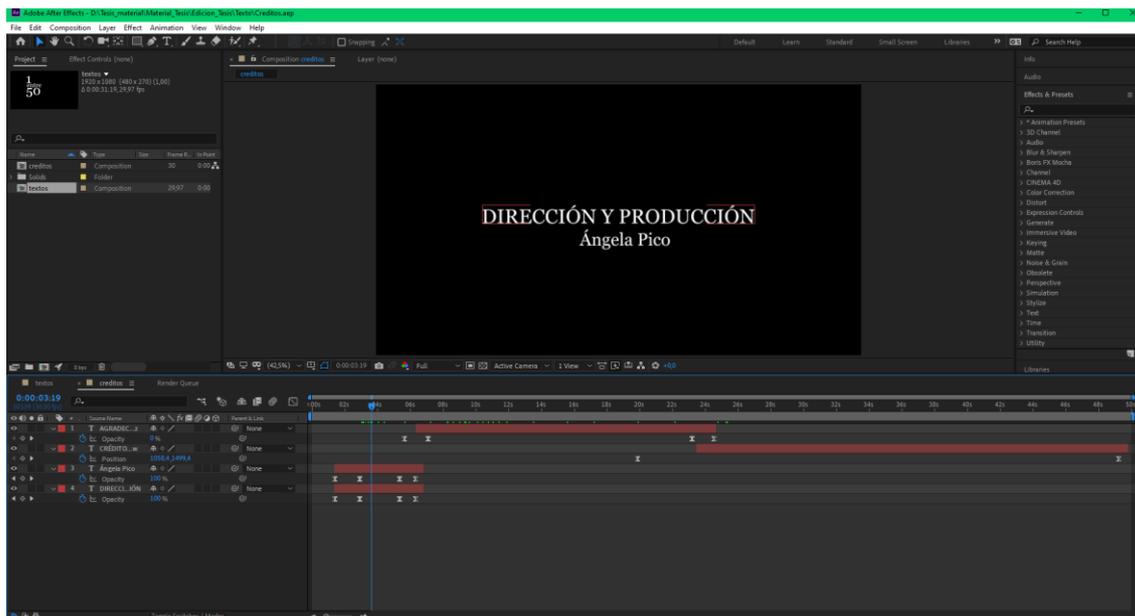


Figura 5. Captura de pantalla de edición en After Effects.

Para la edición de color se usó el programa *Premiere Pro* con capas de ajustes y el programa *DaVinci Resolve* para ajustar el color del balance de blancos e igual el color entre todas las tomas. Se diferencié la colorización en las tres etapas: para el planteamiento con tono amarillo, para el desarrollo el tono azul o frío y para la resolución cálido con un tono rosa.

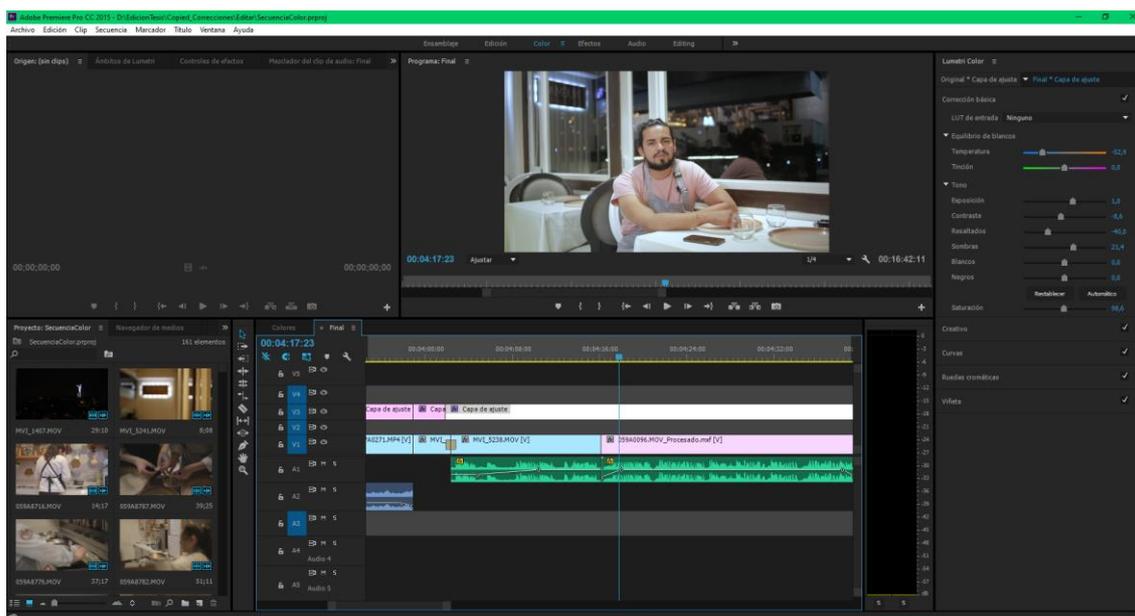


Figura 6. Captura de pantalla de edición de color en Premiere Pro.

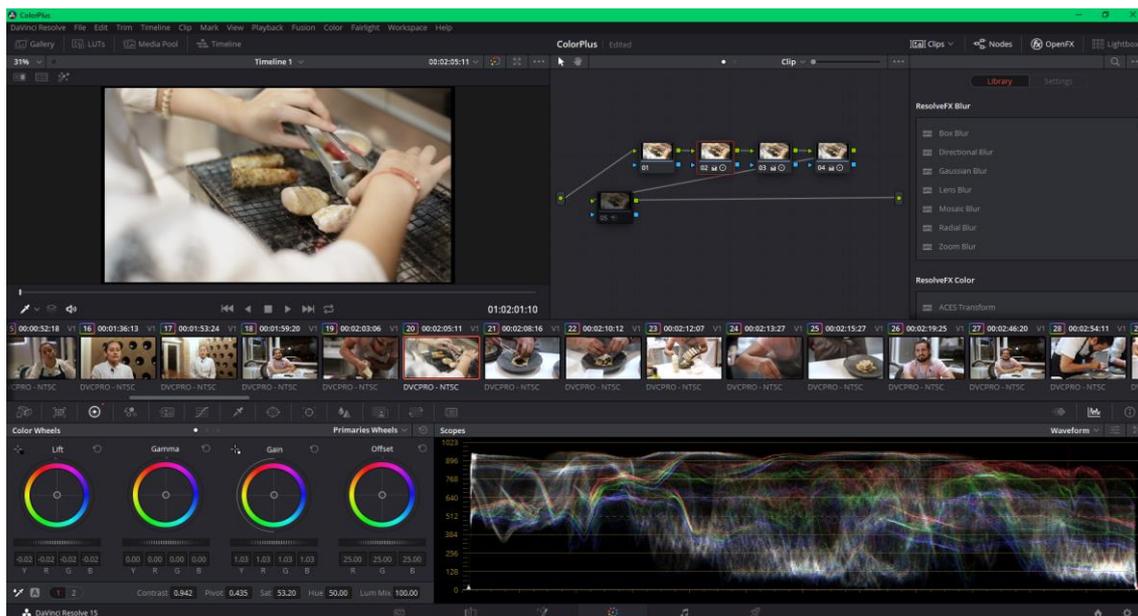


Figura 7. Captura de pantalla de edición en DaVinci Resolve.

4.17 Grupo Focal

El día sábado 14 de diciembre del 2019 se realizó la proyección del documental final a un grupo de 12 personas entre 18 a 65 años y se realizó una encuesta para evaluar el cumplimiento de los objetivos planteados al inicio del presente proyecto de titulación.

Se aplicó la siguiente encuesta:

4.17.1 Modelo de encuesta

ENCUESTA GRUPO FOCAL

Responda a las siguientes preguntas marcando con una X su respuesta.

1. ANTES de ver el documental, ¿cómo valora la labor del *chef*, en cuánto a dificultad?

- () Complicada
- () Regular
- () Fácil

2. Tras ver el documental, ¿pudo identificar cuál es la labor de los *chefs* dentro de un restaurante y su equipo de cocina?

- () SI
- () NO

3. ¿De qué forma cambió el documental la percepción que tenía de los *chefs* como profesionales de la cocina?

- Positiva
- Negativa
- Ningún cambio

4. ¿El documental le sirvió para informarse sobre la situación actual de los *chefs* en la ciudad de Quito?

- SI
- NO

5. DESPUÉS de ver el documental, ¿cómo valora la labor del *chef*, en cuanto a dificultad?

- Complicada
- Regular
- Fácil

4.17.2 Resultados de la encuesta

Tras aplicar la encuesta se obtuvieron los siguientes resultados:

PREGUNTA 1

ANTES de ver el documental, ¿cómo valora la labor del *chef*, en cuánto a dificultad?

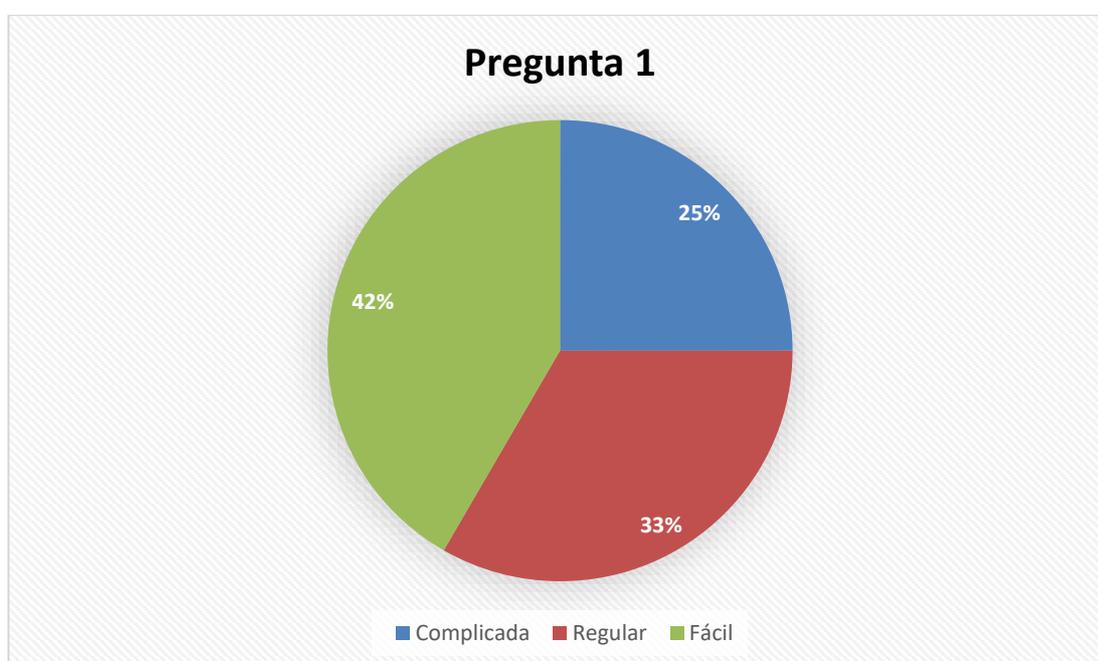


Figura 8. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 1.

Esta pregunta se respondió antes de la proyección del documental para evaluar los cambios de percepción del público. La mayor parte de los encuestados que corresponden al 42%, perciben a la labor del *chef* como fácil, lo que muestra una falta de reconocimiento con esta profesión; a esto se suma un 33% que la califica como regular, mostrando otra opinión un tanto neutral pero un poco más cercana al porcentaje anterior. Para finalizar un 25% considera la labor del *chef* como

complicada, lo que sugiere que hay más interés de estas personas hacia los *chefs* y su profesión, pero sigue siendo un porcentaje bajo que se pretende cambiar con la proyección del documental.

PREGUNTA 2

Tras ver el documental, ¿pudo identificar cuál es la labor de los *chefs* dentro de un restaurante y su equipo de cocina?

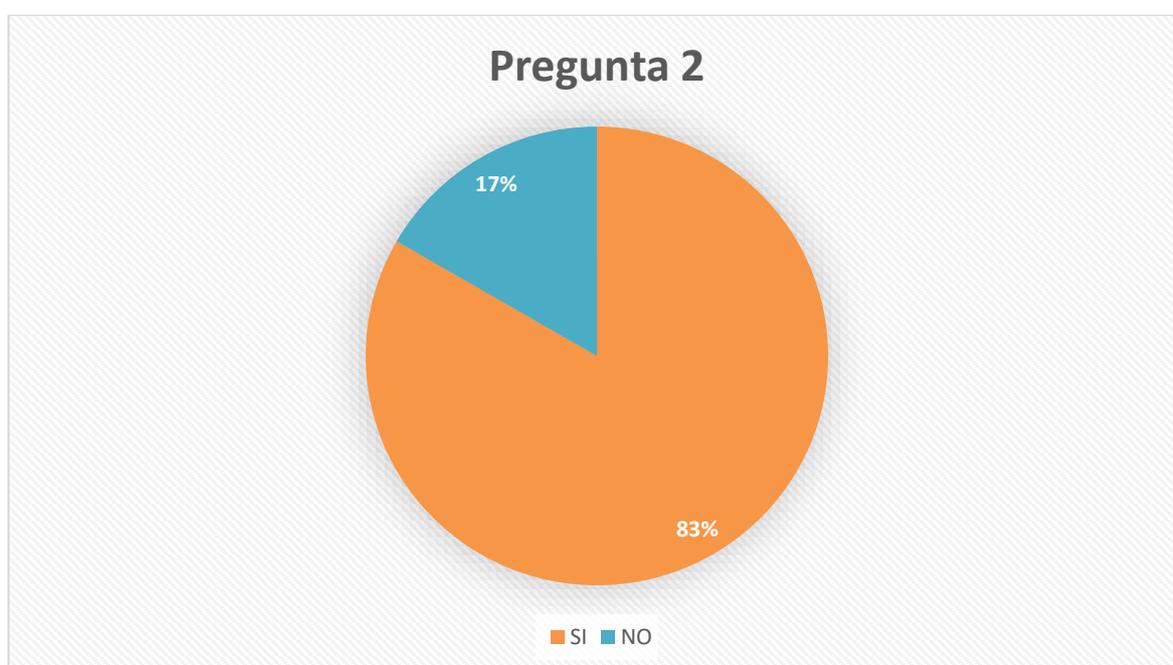


Figura 9. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 2.

Del total de los 12 encuestados, el 83% respondió que Sí pudo identificar cual es la labor de los *chefs* dentro del restaurante, siendo esto un porcentaje favorable que supera la media. De lo que se puede inferir que el documental influyó de forma positiva, ayudando a informar y dar visibilización a estos profesionales y a su trabajo a diario, que varía de unos a otros dentro del equipo. Mientras un 17% respondió que No, lo cual no muestra un valor significativo que

pueda afectar el cumplimiento del objetivo del proyecto.

PREGUNTA 3

¿De qué forma cambió el documental la percepción que tenía de los *chefs* como profesionales de la cocina?

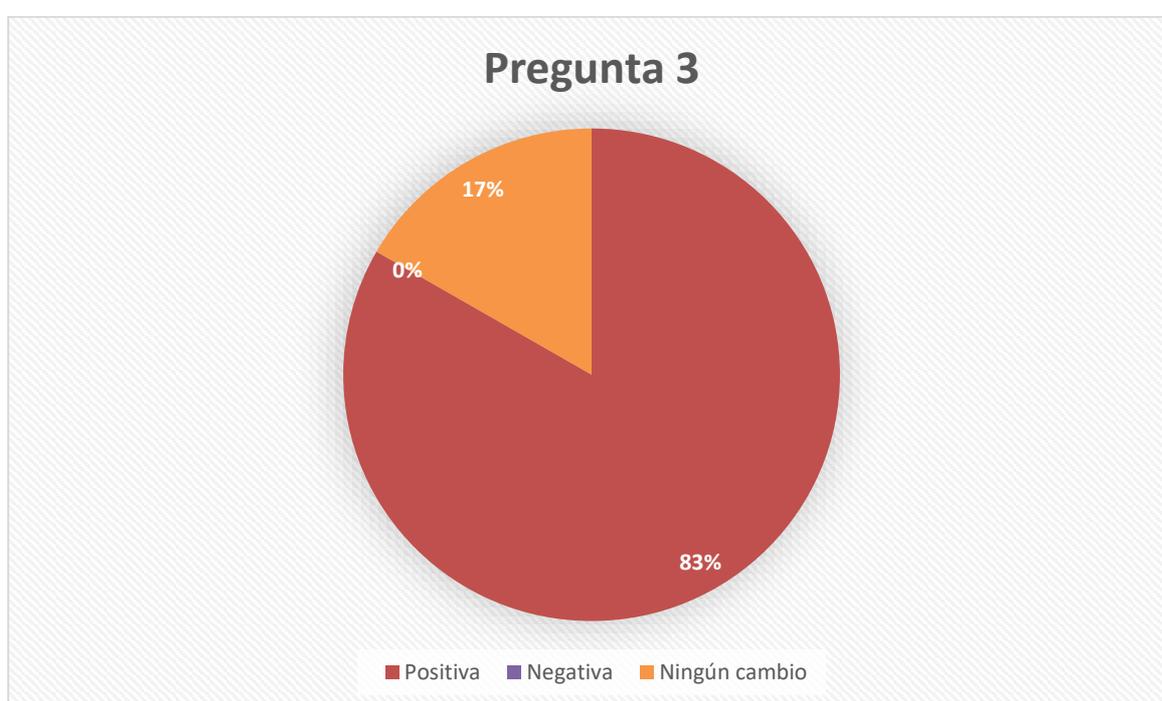


Figura 10. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 3.

Del total de encuestados el 83% respondió que el documental cambió de manera POSITIVA la percepción que tenían de los *chefs* como profesionales de la cocina, siendo este un porcentaje significativa que supera la media, y por lo tanto corrobora el cumplimiento de los objetivos planteados al inicio del proyecto, con una respuesta favorable. Contrastando con esto, se suma el 17 % respondió que NO CAMBIÓ su perspectiva, con un valor bajo que no afecta los resultados positivos mostrados.

PREGUNTA 4

¿El documental le sirvió para informarse sobre la situación actual de los *chefs* en la ciudad de Quito?

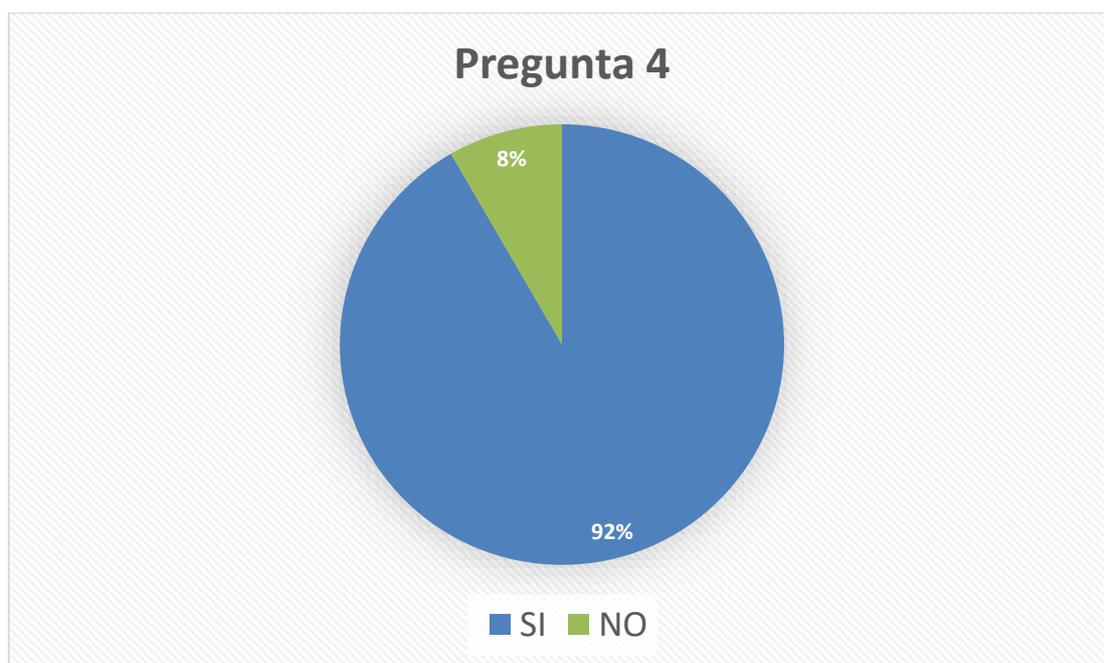


Figura 11. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 4.

Del total de encuestados el 92% respondió que el documental SI les sirvió para informarse del tema, mostrando resultados favorables que superan la media, siendo esto una garantía del cumplimiento del objetivo principal del presente trabajo, siendo un documental informativo sobre los *chefs* y situación actual. Por otro lado, se observa un 8% que respondió que NO, sin embargo, este resultado no es suficiente como arrojar algún valor negativo que pueda afectar los resultados con el cumplimiento de los objetivos.

PREGUNTA 5

DESPUÉS de ver el documental, ¿cómo valora la labor del *chef*, en cuánto a dificultad?

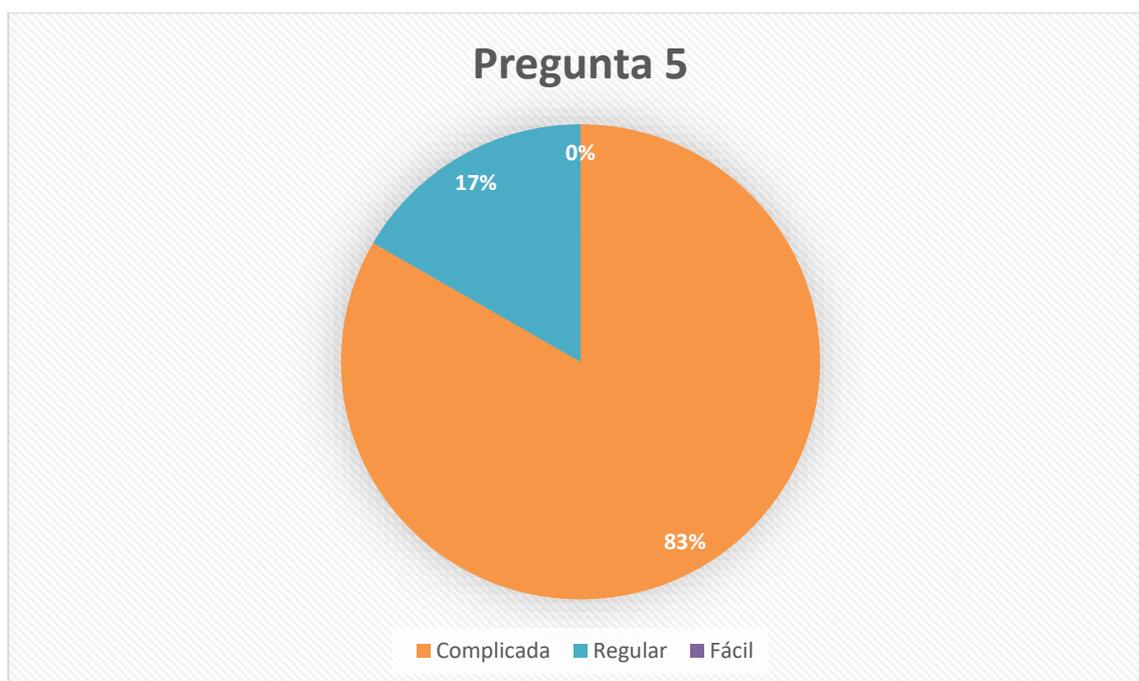


Figura 12. Resultados de encuesta del grupo focal. Pregunta 5.

Se volvió a aplicar la primera pregunta luego de la proyección del documental, observando un claro cambio en los resultados de manera positiva, arrojando los siguientes datos: el 83% considera la labor de los *chefs* como COMPLICADA, un 17% REGULAR. Mostrando así una influencia positiva, que cambio de manera significativa la percepción de las personas, de negativa y regular a convertirse en su mayoría positiva por el resultado de COMPLICADA, que se pretendía con la proyección sea el más votado y que mostró mayor porcentaje.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

La investigación de este trabajo de titulación y la realización del cortometraje documental permitió evidenciar la difícil situación que atraviesa el medio gastronómico ecuatoriano, en específico el de la ciudad de Quito. Siendo el principal reto contar algo que no tenga que ver con lo patrimonial, y en consecuencia representar al chef como personaje principal con los retos a los que se enfrenta actualmente.

El realizar este documental fue una aventura, en la que la curiosidad jugó un papel importante para descubrir el hilo conductor de la narrativa, que permita contar la historia de estos *chefs* y su equipo de cocina, desde una perspectiva cercana a ellos, pero sobre todo con el propósito de transmitir esa esencia de compromiso y sacrificio, que está presente en su rutina diaria y que pocas veces se tiene la oportunidad de conocer.

De igual forma, se evidencia la falta de referentes o iconos de la gastronomía ecuatoriana y la necesidad que tienen los *chefs* por situarse en el mapa gastronómico mundial, como una forma de exponer las nuevas propuestas gastronómicas vigentes y al mismo tiempo ganar visibilización y reconocimiento profesional dentro de la sociedad ecuatoriana.

5.2 Recomendaciones

Una vez realizado este trabajo de titulación se ha encontrado algunos aspectos que podrían ser abordados o profundizados en futuros proyectos audiovisuales.

1. Es necesario que se realicen más investigaciones acerca de la situación de los *chefs* en países de Latinoamérica como el Ecuador, pues la mayor parte de la información proviene de Norteamérica o Europa, países donde la gastronomía y los *chefs* son industrias ya establecidas.
2. De igual manera, hace falta abordar temáticas referentes a los conceptos y propuestas que manejan los diversos restaurantes en la ciudad de Quito, como una forma de conocer a los *chefs*, y las formas que se exploran las nuevas tendencias gastronómicas; siendo estas diferentes a la cocina tradicional o patrimonial que se han venido perpetuando en la producción de contenidos audiovisuales.
3. Este tipo de proyectos audiovisuales permitirán que la profesión del *chef* gane visibilización, siendo estos medios o herramientas para informar y registrar la situación y las dinámicas que se manejan en el medio gastronómico ecuatoriano.

REFERENCIAS

- ¿Quién es y por qué es tan importante Gastón Acurio? (01 de octubre del 2014).
El Comercio Perú. Recuperado de
<https://www.elcomercio.com/tendencias/gastonacurio-chef-gastronomia-peru.html>
- Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary History* [Comida: una historia cultural culinaria]. Virginia, Estados Unidos: The Teaching Company. Recuperado de <https://guidebookstgc.snagfilms.com/9180%20Food.pdf>
- Álvarez, M. (2008). *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, España: Icaria Editorial.
- Armendáris, M. (2011). *Chefs del Ecuador 2011: lo mejor de la cocina ecuatoriana preparada por los mejores chefs del país*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial.
- Blank, G. (2006). *Critics, Ratings, and Society: The Sociology of Reviews* [Críticas, Calificaciones, y Sociedad: La Sociología de las Críticas]. Maryland, Estados Unido: Rowman & Littlefield Publishers
- Burrow, R., Smith, J., y Yakinthou, C. (2015). 'Yes Chef': life at the vanguard of culinary excellence ["Sí Chef": vida a la vanguardia de la excelencia culinaria]. *Progression. Moving on, again*, 29(4), 673-681. Doi: 10.1177/0950017014563103
- Callejas, J. Y., García, L. M., y Ponce, R. O. (2010). *Análisis de estados financieros como herramienta hacia la toma de decisiones para mejorar el crecimiento económico y de mercado en empresa del sector restaurante* (Tesis doctoral). Universidad de El Salvador, San Salvador, El Salvador.

Cambridge Dictionary. (2014). *Definition of Cuisine* [Definición de cocina]. Recuperado de <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english-spanish/cuisine>

Cambridge Dictionary. (2014). *Definition of Haute cuisine* [Definición de Alta cocina]. Recuperado de <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english-spanish/haute-cuisine>

Charnas, D. (2017). *Everything in Its Place: The Power of Mise-En-Place to Organize Your Life, Work, and Mind* [Todo en su lugar: el poder de Mise-En-Place para organizar tu vida, trabajo y mente]. Nueva York, Estados Unidos: Potter/Ten Speed/Harmony/Rodale.

Civitello, L. (2007). *Cuisine and Culture: A History of Food and People* [Cocina y cultura: una historia de comida y gente]. New Jersey, Estados Unidos: John Wiley & Sons.

Cristancho, M. (2013). *El oficio del cocinero y la culinaria en Bogotá, mirada desde la experiencia de algunos chefs. El oficio del cocinero* (Tesis de pregrado). Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia. Recuperado de <https://bit.ly/2SyVoRx>

De Solier, I. (2005). TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction [Cenas de televisión: Televisión culinaria, educación y distinción]. *Continuum*, 19(4), 465–481. doi:10.1080/10304310500322727

Ferguson, P. (2006). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* [Contabilidad para el gusto: El triunfo de la cocina francesa], Chicago, Estados Unidos: University of Chicago Press.

Fuentesberain, U. (10 de octubre del 2016). Enrique Olvera: Cocinar con la memoria. *Gatopardo*. Recuperado de <https://gatopardo.com/revista/no->

175-octubre-2016/enrique-olvera-cocinar-con-la-memoria/

- Gómez, M.M. (2017). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades. *Espiral, Revista de Docencia e Investigación*, 7(1), 27-60. Doi: 10.15332/erdi.v7i1.1777
- Granados, J. (2012). *Posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía. Relación y diálogo entre gastronomía y arte* (tesis de posgrado). Universidad Autónoma de Querétaro, Santiago de Querétaro, México. Recuperado de <http://ri.uaq.mx/handle/123456789/804>
- Hendley, A. (2016). The Culinary “Food Chain”: Private and Personal Chefs Negotiate Identity and Status in the Culinary Profession [La “cadena alimentaria” culinaria: los chefs privados y personales negocian la identidad y el estatus en la profesión culinaria]. *Gender and Food: From Production to Consumption and After*, 22(1), 219-241. Doi:10.1108/s1529-212620160000022020
- Hendley, A. (2017). Passion on the plate: A critical reflection on career change and personal cheffing [Pasión en el plato: una reflexión crítica sobre el cambio de carrera y el personal]. *Food and Foodways*, 25(4), 300–321. Doi:10.1080/07409710.2017.1391019
- Hidalgo-Marí, T., Segarra-Saavedra, J., y Rodríguez-Monteagudo, E. (2016). El boom gastronómico en la gran pantalla. ¿Estamos ante un nuevo género cinematográfico? *Revista Foto cinema*, (13). 229-246. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10045/71129>
- Iazzolino, G., y Laise, D. (2018). Knowledge worker productivity: is it impossible to measure it? [Conocimiento de la productividad del trabajador: ¿es realmente imposible medirlo?]. *Measuring Business Excellence*, 22(4),

346-361.Doi:10.1108/mbe-06-2018-0035

Johnson, C., Surlemont, B., Nicod, P., y Revaz, F. (2005). Behind the Stars. A Concise Typology of Michelin Restaurants in Europe [Detrás de las estrellas. Una tipología concisa de los restaurantes Michelin en Europa]. *Cornell Hospitality Quarterly*, 46(2), 170-187. Doi:10.1177/0010880405275115

Mercado, G. (2011). *La visión del cineasta. Las reglas de la composición cinematográfica y cómo romperlas*. Madrid, España: Grupo Anaya, S.A.

Mondschein, K. (2009). *Food and Culinary Arts* [Comida y Artes Culinarias]. Nueva York, Estados Unidos: Infobase Publishing.

Moorhead, J. (28 de enero del 2018). Leonor Espinosa: the colombian chef with a taste for change [Leonor Espinosa: la cocinera colombiana con gusto por el cambio]. *The Guardian*. Recuperado de <https://www.theguardian.com/global/2018/jan/28/leonor-espinosa-the-colombian-chef-with-a-taste-for-change>

Morabito, G. (28 de septiembre de 2018). A Complete Guide to Netflix's 'Chef's Table' [Una guía completa de la 'Mesa del chef' de Netflix]. *Eater*. Recuperado de <https://www.eater.com/2018/9/28/17911022/chefs-table-netflix-guide-recaps>

Morse, G. (2002). Management by fire: A conversation with Chef Anthony Bourdain [Gestión por fuego: una conversación con el chef Anthony Bourdain]. *Harvard Business Review*. Recuperado de <https://hbr.org/2002/07/management-by-fire-a-conversation-with-chef-anthony-bourdain>

- Muñoz, I. M., Salcedo, A. L. T., y Heredia, C. H. (2012). Formación profesional de la Gastronomía en instituciones públicas en México. *Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación"*, 12(3), 1-18. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/447/44723985008.pdf>
- Nichols, B. (1997). *La representación de la realidad. Cuestiones y conceptos sobre el documental*. Barcelona, España: Ediciones Paidós.
- Nichols, B. (2001). *Introduction to documentary* [Introducción al documental]. Indiana, Estados Unidos: Indiana University Press
- Ordóñez, E., y Robalino, J. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*, 11(24). Recuperado de <https://sci-hub.tw/https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.zip>
- Pazos, J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito, Ecuador: Centro de Publicaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pedersen, L. B. (2012). *Creativity in Gastronomy: exploring the connection between art and craft* [La creatividad en la gastronomía: explorando la conexión entre el arte y la artesanía] (tesis de Maestría). Copenhagen Business School, Copenhagen, Dinamarca.
- Pitte, J. (2002). *French Gastronomy: The history and Geography of a Passion* [La gastronomía francesa: la historia y la geografía de una pasión]. Nueva York, Estados Unidos: Columbia University Press.
- Rebora, G. (2011). *Culture of the fork: A brief story of everyday food and haute*

cuisine in Europe [Cultura del tenedor: una breve historia de la comida cotidiana y la alta cocina en Europa]. Nueva York, Estados Unidos: Columbia University Press

Sandwith, P. (1993). A hierarchy of management training requirements: The competency domain model [Una jerarquía de requisitos de capacitación en administración: el modelo de dominio de competencia]. *Public Personnel Management*, 22(1), 43-62. Doi:10.1177/009102609302200104

Schumacker, L. (02 de abril del 2018). WHERE ARE THEY NOW: All the chefs from Netflix's 'Chef's Table' [DÓNDE ESTÁN AHORA: Todos los chefs de la 'Mesa del chef' de Netflix]. *Insider*. Recuperado de <https://www.thisisinsider.com/chefs-table-where-are-they-now-2018-3>

Sinewe, R. (2017). *Compliments to the Onscreen Chef: Cooking as Social and Artful Performances* [Felicitaciones al chef en pantalla: cocinar como presentaciones sociales y artísticas] (tesis de posgrado en artes). Bowling Green State University, Ohio, Estados Unidos. Recuperado de https://etd.ohiolink.edu/pg_10?0::NO:10:P10_ACCESSION_NUM:bgsu1491165097470373

Stierand, M. B., y Dörfler, V. (2012). Reflecting on a phenomenological study of creativity and innovation in haute cuisine [Reflexionando sobre un estudio fenomenológico de la creatividad y la innovación en la alta cocina]. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 24(6), 946–957. Doi:10.1108/09596111211247254

Stierand, M., Dörfler, V., y MacBryde, J. (2014). Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a Systemic Model. *Creativity and Innovation Management*, 23(1), 15–28. Doi:10.1111/caim.12050

- Stierand, M., y Sandt, J. (2007). Organising haute-cuisine service processes: a case study [Organización de procesos de servicio de alta cocina: un estudio de caso]. *Journal of hospitality and Tourism Management*, 14(1), 24-36. Recuperado de <https://www.cambridge.org/core/journals/journal-of-hospitality-and-tourism-management/article/organising-haute-cuisine-service-processes-a-case-study/567ABFB37724C535CE09787127313774>
- Svejenova, S., Mazza, C., y Planellas, M. (2007). Cooking up change in haute cuisine: Ferran Adrià as an institutional entrepreneur [Preparando el cambio en la alta cocina: Ferran Adrià como emprendedor institucional]. *Journal of Organizational Behavior*, 28(5), 539–561. Doi:10.1002/job.461
- Swift, D., Malek, K., y Swift, A. (2018). The Differences Between ACF Professional Chefs and Chef Educators: Concern for Task Versus Concern for People [Las diferencias entre los chefs profesionales de ACF y los chefs educadores: preocupación por la tarea frente a la preocupación por las personas]. *Journal of Hospitality & Tourism Education*. Doi: 10.1080/10963758.2018.1485496
- Teel, L. (2014). *A Culinary Revolution: The First Celebrity Chef and the Unification of French Culture* [Una revolución culinaria: el primer chef famoso y la unificación de la cultura francesa] (tesis de posgrado) Universidad de Nuevo México, Nuevo México, Estado Unidos. Recuperado de https://digitalrepository.unm.edu/fll_etds/32/
- The Playlist Staff. (22 de octubre del 2015). 25 Mouth-Watering Movies About Food, Restaurants & Chefs [25 deliciosas películas sobre comida, restaurantes y chefs]. *Indie Wire*. Recuperado de <https://www.indiewire.com/2015/10/25-mouth-watering-movies-about-food-restaurants-chefs-111034/>

- Toledo, J. (2017). La narración de los estudiantes de cocina: el lenguaje en la construcción de identidad. La figura del cocinero. *Enunciación*, 22(1), 57-67. Doi: 10.14483/22486798.11570
- Trubek, A. (2000). *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession* [Alta cocina: cómo los franceses inventaron la profesión culinaria]. Philadelphia, Estados Unidos: *University of Pennsylvania Press*.
- Veintimilla, A. (04 de julio del 2015). Los primeros programas de cocina en televisión crearon celebridades. *Diario El Comercio*. Recuperado de <https://bit.ly/2BVu34U>
- Williams, L. (2012). Q&A: The Nordic food lab [Preguntas y respuestas: El laboratorio de alimentos nórdico]. *Flavour*, 1(1), 11. Doi:10.1186/2044-7248-1-11

ANEXOS

ANEXO 1

Fotografía- Cocina fría: vista frontal



ANEXO 2

Fotografía- Cocina fría: fondo



ANEXO 3

Fotografía- Cocina: interior



ANEXO 4

Fotografía- Cocina: Frente



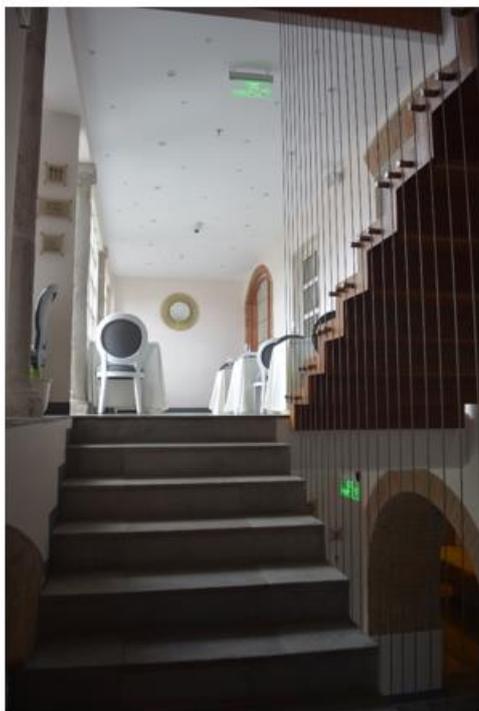
ANEXO 5
Fotografía- Salón



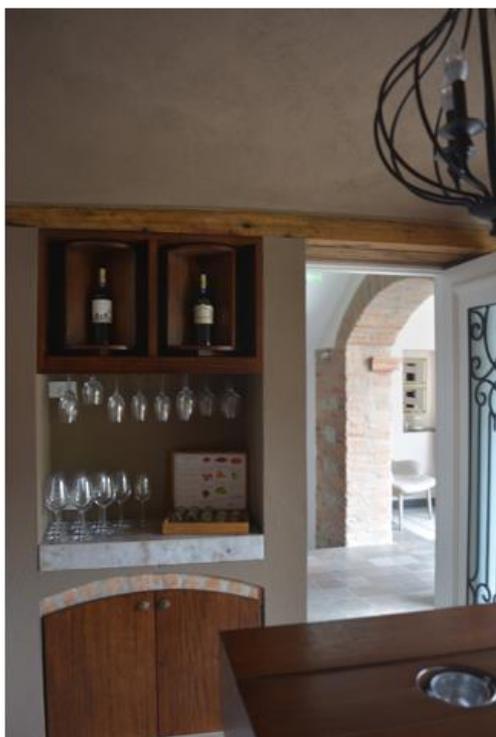
ANEXO 6
Fotografía- Salón: vista lateral



ANEXO 7
Fotografía- Gradas



ANEXO 8
Fotografía- Cava



ANEXO 9

Fotografía- Cava: vista lateral



ANEXO 10

Fotografía- Pastelería



ANEXO 11

Permiso de Uso de Locación

PERMISO DE USO DE LOCACIÓN

1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO confirma que está en la capacidad de autorizar el uso de la propiedad ubicada en San Marcos de la ciudad de Quito en adelante LOCACIÓN, la Facultad de Comunicación de la Universidad de las Américas a través de el/la estudiante Ángela María Pico Pérez , a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito"(en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales de la locación y sin importar si esta es o no identificada. El cesionario autoriza el uso de la locación durante las fechas junio a octubre del año 2019 en las que se preparará, se filmará y se retirarán los elementos que la producción haya puesto en la locación.
2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. EL PRODUCTOR se compromete a dejar la locación en las condiciones en las que le fue entregada y a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos bajo la sección de agradecimientos.

Fecha: 06/06/2019


Firma: _____
Nombre: Melba Salazar
Dirección: Isa Maldena y Ganados
Teléfono: 0992509160

ANEXO 12

Cesión de derechos uso de imagen 1

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Pamela Pico

Fecha: 06/06/2019

Firma: Pamela Pico Pérez

Nombre: Pamela Elizabeth Pico Pérez

Dirección: Av. América y San Gabriel

Teléfono: 0998348467

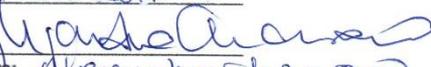
ANEXO 13

Cesión de derechos uso de imagen 2

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Alejandro Chamorro

Fecha: 06 Junio 2019

Firma: 

Nombre: Alejandro Chamorro

Dirección: Montufar

Teléfono: 099850272

ANEXO 14

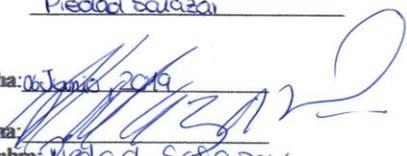
Cesión de derechos uso de imagen 3

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de

Piedad Salazar

Fecha: 06 Junio 2019

Firma: 

Nombre: Piedad Salazar

Dirección: Isa Maldena y Ganados

Teléfono: 0992509160

ANEXO 15

Cesión de derechos uso de imagen 4

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Angela Maria Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoco, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Raiza Avalos

Fecha:

8 de junio 2019

Firma:

Raiza Avalos H

Nombre:

Raiza Avalos H

Dirección:

Guangui Itagua N38-134 y Tomás Bermur

Teléfono:

0999920776

ANEXO 16

Cesión de derechos uso de imagen 5

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Angela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoco, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Estefany Capelo

Fecha: 06/06/2019

Firma: Estefany Capelo

Nombre: Estefany Gabriela Capelo Velasquez

Dirección: Real Audiencia y Rodrigo de Villobos

Teléfono: 3500425

ANEXO 17

Cesión de derechos uso de imagen 6

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Mishel Leon

Fecha: 06/06/2019

Firma: Mishel Leon

Nombre: MISHEL LEON

Dirección: SAN JUAN DE DIOS Y AWONDEAS / EL TINGO.

Teléfono: 0983932906

ANEXO 18

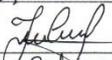
Cesión de derechos uso de imagen 7

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoco, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de

Joe Cadujamba

Fecha: Quito, 2019-06-06

Firma: 

Nombre: Joe Cadujamba

Dirección: Av. Flavio Alfaro y Huachi N60-162

Teléfono: 2898285 / 0997188354

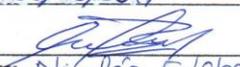
ANEXO 19

Cesión de derechos uso de imagen 8

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Nicolás Almeida

Fecha: 06/06/2019

Firma: 

Nombre: Nicolás Esteban Almeida Pasquel

Dirección: Cauj. California Alta

Teléfono: 0983443485

ANEXO 20

Cesión de derechos uso de imagen 9

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoco, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Ayriwa Teran

Fecha: 06/06/19

Firma: Ayriwa Teran

Nombre: Ayriwa Teran

Dirección: Chavala - Peguche

Teléfono: 0985978141

ANEXO 21

Cesión de derechos uso de imagen 10

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoco, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de José Montalvo

Fecha: 06/06/19

Firma: José Montalvo

Nombre: José Ricardo Montalvo

Dirección: CARLOS ARCOS Y LOS GUAYACANES

Teléfono: 0997183989

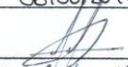
ANEXO 22

Cesión de derechos uso de imagen 11

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoco, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Mateo Yela

Fecha: 06/06/2019

Firma: 

Nombre: Mateo Yela

Dirección: La Arménia 2 II - Valle de los Chillos

Teléfono: 0999359189

ANEXO 23

Cesión de derechos uso de imagen 12

CESIÓN DE DERECHOS DE USO DE IMAGEN

1. 1. A través del presente documento el abajo firmante, en adelante CESIONARIO cede de manera irrevocable a favor de Ángela María Pico Pérez, sus licenciatarios, sucesores y cesionarios, a quienes en adelante se denominarán colectivamente "EL PRODUCTOR", el derecho ilimitado de uso de las imágenes de video y audio captadas a su persona, con el objetivo de filmar, grabar, fotografiar imágenes y sonidos para la producción audiovisual con título de trabajo "Elaboración de un cortometraje documental sobre la profesionalización de la gastronomía en la ciudad de Quito". (en adelante LA PRODUCCIÓN), con el derecho ilimitado para usar, exhibir y/o explotar, y licenciar a otros para que usen, transmitan, exhiban y/o exploten la producción, en todo o en parte, a través del universo y de manera perpetua, y en cualquier manera y en cualquier tipo de medio conocido o diseñado ahora o en el futuro, sin importar si la producción contiene o no reproducciones audiovisuales del cesionario y sin importar si el cesionario es o no identificado.
2. 2. El cesionario reconoce también el derecho del productor a cambiar, editar, modificar, y revisar en cualquier momento LA PRODUCCIÓN en todo o en parte, y a combinar la misma, en todo o en parte, con otros materiales o trabajos. El cesionario no tendrá derecho a reclamar compensación ni derecho a reclamo alguno que surja de cualquier uso, desenfoque, distorsión, alteración, efecto de ilusión, o reproducción errónea que pueda ocurrir en conexión con la producción
3. 3. EL PRODUCTOR se compromete a poner el nombre del Cesionario dentro de la secuencia de créditos que considere pertinente bajo el nombre o seudónimo de Fernando Pumadema.

Fecha: 06/06/19

Firma: [Firma]

Nombre: Vinicio Pumadema

Dirección: Amenia Conjunta Salazar

Teléfono: 0958881820

ANEXO 24

Link del cortometraje documental en Google Drive

<https://drive.google.com/open?id=1imTHuzY6W9lvJuR-ITQFvIEs9fEYpw-v>

